



## ZUBEREITUNG

Wassermelone schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Diese in eine Schale oder auf eine Platte legen und im Gefrierer mindestens 4 Stunden durchkühlen. Den Rosé in eine Eiswürfelform füllen und ebenfalls komplett durchfrieren.

Die gefrorenen Melonen- und Weinwürfel dann in einem Hochleistungsmixer pürieren und sofort in Gläser füllen. Mit einem Zweig Minze o. a. dekorieren und genießen.

## ZUTATEN

### Für 2 Gläser

200 g Wassermelone  
200 ml Roséwein  
optional als Dekoration: 2 Zweige  
Minze oder Thymian

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer,  
Eiswürfelform, Mixer