

## Zitronenbowle mit Melonenkugeln und Melisse

### (ohne Alkohol)

(Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

### Zutaten für 6 Personen

- 1 ungespritzte Zitrone
- 6 Zitronen
- 2 Galia-Melonen
- 4 Zweige Zitronenmelisse
- 3 l gut gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure



### Zubereitung

- Die ungespritzte Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
- Die anderen Zitronen auspressen.
- Galia-Melonen halbieren, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch mit dem Kugelausstecher ausstechen.
- Übriges Fruchtfleisch von der Schale lösen, mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Zitronenmelisse waschen und trocken wedeln.
- Alle vorbereiteten Zutaten vermischen und mit Mineralwasser auffüllen.

**Tipp:** Wer mehr Süße braucht, kann mit etwas flüssigem Honig nachsüßen.

#### Ca.-Nährwerte pro Glas (0,2l) (ohne Honig):

26 Kcal / 109 KJ

< 1 g Fett

4,5 g Kohlenhydrate

< 1 g Eiweiß