

FROSÉ



Rezept: Coopzeitung, 10. August 2021 - Foto: compactcook.com

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
Sommer

HERKUNFT
USA

KURZ VORGESTELLT

Granita für Erwachsene: Frozen Rosé, eben Frosé. Ein preiswerter Sommer-Apéro. (+ mind. 6 Std. gefrieren)

ZUTATEN (5 PERSONEN)

7.5 dl	Rosé	1 dl	Sirup
250 g	Wassermelone	1 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Eine 7,5-dl-Flasche Rosé in Eiswürfel-Form oder Gefrierbeutel gefrieren. Wassermelone in Würfel schneiden und ebenfalls gefrieren. (Genauso gut eignen sich frische Beeren, etwa Himbeeren oder Erdbeeren.)
2. Unmittelbar vor dem Gebrauch alle Zutaten pürieren, mit Sirup süßen. Mit einem Blatt Minze sofort servieren.

TIPP: Sirup durch Puderzucker oder Honig ersetzen.