

## Melonen-Minz-Limonade

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Liter

200 g Zucker  
2 Bund Minze  
500 g Wassermelone  
250 ml Zitronensaft + 1 Zitrone zum Garnieren  
Eiswürfel  
1,65 l Wasser

### Zubehör

Getränkespender oder große Bowlen-Schüssel

Wer schlürft denn da die **Melonen-Minz-Limonade** weg? Mich wundert es nicht, denn diese Limonade ist die beste Erfrischung an warmen Sommertagen. Da trinkt man gerne mal mehr als ein Gläschen. Gut, dass ich noch ein paar Zutaten übrig hab. Dann kann ich direkt für Nachschub sorgen. Diese Woche gibt es garantiert eine Menge [Rezepte mit Wassermelone](#).

- 1 -

Topf ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Zucker hinzufügen und unter Rühren darin auflösen. 1 Bund Minze ins Zuckerwasser geben, Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen. Minze

herausnehmen.

- 2 -

Zitrone in Scheiben schneiden. Minzblätter von den Stängeln zupfen. Wassermelone halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in eine große Schüssel füllen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Zitronensaft sowie Zucker-Minz-Wasser vermischen. Mit restlichem Wasser auffüllen.

- 3 -

Melonen-Minz-Limonade in einen Getränkenspender oder eine Bowle-Schüssel füllen. Zitronenscheiben, Minzblätter und Eiswürfel dazugeben.