



Grüne Sangria mit Melone, Gurke, Basilikum, Minze, Trauben und Limette (vegan)

Für 6-8 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 min

Ziehzeit: mind. 3 h

Zutaten:

1/2 kleine Galiamelone

2 kleine Gurken

120 g grüne Trauben

1-2 unbehandelte Limetten

1/2 Handvoll Minze- und Basilikumblätter

3/4 l Weißwein

1/2 l Ginger Ale

1 Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Die Melone schälen, von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch in Würfel oder Scheiben schneiden. Die Gurken waschen, putzen, streifig schälen und quer in feine Scheiben schneiden. Die Trauben waschen, halbieren und bei Bedarf entkernen. Die Limetten heiß waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

Die Früchte, Kräuterblätter und Limettenscheiben in einen Glaskrug oder in eine Bowleschüssel geben. Alles mit Weißwein übergießen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren die Mischung mit Ginger Ale auffüllen und die Eiswürfel zugeben. Die grüne Sangria in Gläser füllen und mit Glasstrohhalm servieren.