



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 5 min (ohne Gefrierzeit)

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
2 Personen

Zutaten

200 g	Melone (ohne Schale)
375 ml	Blanchet Blanc De Blancs Trocken, gekühlt
4 EL	Zuckersirup
400 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
2 Zweige	Minze

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Wassermelone schälen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Melonenwürfel ca. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. 2 Würfel zum Dekorieren beiseitelegen.

2

Gefrorene Melone, Wein und Sirup in einen Mixer geben und ca. 30 Sekunden mixen. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Slushi in Gläser füllen und mit Wassermelonenwürfeln und Minze dekorieren.