

Gin-Basil-Smash-Bowle

Eine fruchtige Sommerbowle mit Gin, Basilikum, Sekt, Weinbergpfirsichen und Melone.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
100 g Rohrzucker
100 ml Wasser
500 g Weinbergpfirsiche
700 g Kantalup-Melone
2 Töpfe Basilikum
2 Zitronen
250 ml Gin
750 ml kalter Sekt
Eiswürfel

1 Vorbereiten:

Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Zucker und Wasser mit Vanillemark und -schote in einem kleinen Topf aufkochen. So lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Sirup erkalten lassen. Schote dann herausnehmen.

2 Zubereiten:

Pfirsiche waschen und in Stücke schneiden. Melone halbieren, Kerne entfernen, schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Basilikumblätter abzupfen. Zitronen auspressen und die Basilikumblätter mit dem Saft pürieren. Die Früchte damit und mit Sirup und Gin vermischen. Alles zugedeckt einige Stunden ziehen lassen.

3 Den Bowleansatz in ein Bowlegefäß geben, mit Sekt aufgießen und mit Eiswürfeln servieren.