

NEUENSCHWANDER  
N

# MELONEN- ZITRONENMELISSE-COCKTAIL MIT CARMELA APFELESSIG



Amore per la tradizione.

## Zutaten

1/4	Melone
1	Pfirsich
1	Limette
2 EL	Honig
2 EL	Carmela Apfeldressing mit Apfelweinessig
	Ingwerbier
	Eis
	Blätter der Zitronenmelisse

**ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN**  
**SCHWIERIGKEIT: EINFACH**

### MELONEN-ZITRONENMELISSE- COCKTAIL MIT CARMELA-APFEL- DRESSING

Erfrischen Sie Ihre Sinne mit diesem sommerlichen Cocktail, der die Süsse von Melone und Pfirsich mit dem herben Charme unseres Carmela Apfelessigs vereint. Ein Hauch von Ingwerbier und Zitronenmelisse rundet diesen belebenden Drink ab, der nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch begeistert.

## Zubereitung

1. Die Melone vierteln und entkernen, die Schale entfernen und in grosse Stücke schneiden.
2. Den Pfirsich ebenfalls in Stücke schneiden und den Stein entfernen.
3. Melone und Pfirsich in einen Mixer geben und mit dem Saft einer Limette, Carmela Apple Dressing mit Apfelessig und Honig pürieren.
4. Eis in ein Glas geben, den Saft dazu giessen und mit Ginger Beer auffüllen.
5. Mit einem Stück Melone und einigen Zitronenmelissenblättern dekorieren.

## Empfohlene Produkte

Carandini  
Apfeldressing «Carmela» mit Apfelessig  
Art.: 541020

