

Melonen Spritz

**ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:**

- 1 Flasche Prosecco (eisgekühlt)
- 1 daumendickes Stück Ingwer
- 1 Zitrone (heiß abgewaschen)
- ½ Bund Rosmarin (nach Geschmack)
- ¼ Wassermelone oder ½ Cantaloupe
- 250 ml Weißwein
- 50 g Zucker
-
- Rosmarin für die Deko
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst einen Sirup aus Weißwein, Zucker, grob gehackten Rosmarin und geriebenem Ingwer (gern mit Schale) kochen – dafür alles in einen Topf geben und 15–20 Minuten unter Rühren einkochen.
2. Im Anschluss durch ein feines Sieb geben und auf große Longdrinkgläser verteilen.
3. Kleine Kugeln oder Würfel aus der Melone schneiden und diese ebenfalls auf die Gläser verteilen.
4. Jetzt noch alles mit eisgekühltem Prosecco aufgießen.
5. Je ein paar Zesten von der Zitronenschale abschälen und mit ein paar Spritzern Saft und Rosmarinzwiegen verfeinern.

Tipp:

Der Sirup kann gern am Vortag zubereitet werden - dann ist er noch aromatischer.