

Hier und heute



Trendgetränk für heiße Tage: Wassermelonen-Slushie mit Ananas und Aprikose

Der alkoholfreie Sommerdrink von Cocktailexpertin Pauline Rohde bringt die perfekte Abkühlung – eiskalt, erfrischend und blitzschnell gemixt.

Rezept

Wassermelonen-Slushie

von Pauline Rohde für ein Glas circa 250 ml

Zutaten

- circa 250 g Wassermelone, gerne auch gefroren
- 1 Scheibe Ananas
- 3 Aprikosen
- 100 ml Orangensaft
- 1/2 Limette
- circa 1 gefülltes Glas mit Crushed Ice

Zubereitung

Das Fruchtfleisch der Wassermelone entkernen und in Stücke schneiden. Die Ananasscheibe von der Schale befreien und in Stücke schneiden. Die Aprikosen nach Belieben schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Alle Obststücke in einen Standmixer geben, Orangensaft und den Saft der halben Limette zugeben, alles mit Crushed Ice auffüllen und durchmischen, sodass eine halbgefrorene, „schneematschartige“ Konsistenz entsteht.

Tipp: Für mehr Süße mit 10 ml Agavendicksaft nachsüßen.