Himbeer-Rosmarin-Cocktail mit Mionetto Prosecco und Schloss Gin



Zutaten für 4 Personen

1600 ml Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

16 cl Schloss Gin

1000 g Himbeeren

12 EL Wasser

4 EL brauner Zucker

4 Limette

Eiswürfel

Pfefferminzblätter

12 Rosmarinzweige

Anleitung

Darf es ein Glas italienischer Prosecco sein? Oder doch lieber ein herb-fruchtiger Gin-Tonic? Unser sommerliches Rezept für diesen Himbeer-Rosmarin-Cocktail mit Mionetto Prosecco und Schloss Gin vereint das Beste aus beiden Welten und ist der perfekte Begleiter für die nächste Grillparty oder das Sommerfest mit der Familie oder Freunden. Die Zutatenmenge ist für zwei große Gläser ausgelegt. Du erwartest mehr Gäste ? zum Beispiel, um das Wochenende gebührend einzuläuten? Dann rechne die Zutatenmenge ganz einfach entsprechend hoch. Den benötigten Himbeer-Rosmarin-Sirup kannst du ganz in Ruhe vorbereiten und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren, sodass du neben Schloss Gin und Mionetto Prosecco vor dem Anstoßen und Servieren nur noch wenige, frische Zutaten benötigst. Und so bereitest du den prickelnden Sommer-Cocktail zu:

Für die Sirup-Zubereitung zunächst die Himbeeren waschen. Ein Viertel beiseitestellen. Die restliche Menge mit drei Esslöffeln Wasser, einem Rosmarinzweig und braunem Zucker in einem Topf zerkochen. Nun den Rosmarinzweig entnehmen, die Himbeermasse durch ein Sieb streichen und das Ganze abkühlen lassen. Für den Cocktail den gekühlten Sirup mit 4 cl Schloss Gin und dem Saft einer Limette mischen und auf zwei Gläser aufteilen. Die Gläser mit Eiswürfeln auffüllen und schließlich mit Mionetto Prosecco aufgießen. Die restlichen Himbeeren hinzugeben und mit einem Zweig Rosmarin sowie Pfefferminzblättern dekorieren. Anstoßen ? und genießen!

Übrigens: Wusstest du schon, dass es den trockenen Spumante von Mionetto Prosecco auch als Piccolo im 0,2 Liter-Format gibt? Die kleinen Flaschen eignen sich super zum Mitnehmen ? zum Beispiel fürs Sommerpicknick, die Bergwanderung oder den Nachmittag am See. Und wenn du noch mehr über Prosecco und den Unterschied zwischen Spumante und Frizzante erfahren möchtest, wirst du hier fündig. Viel Freude dabei!