

Mionetto Prosecco Rosé Bellini



Zutaten für 4 Personen

Frische Erdbeeren

4 Flasche Mionetto Prosecco Rosé

Minzzweige

Anleitung

It's Aperitivo Time! hört man immer öfters, oder? Aber was bedeutet eigentlich das italienische

Wort "Aperitivo"? Es ist der vielleicht schönste Augenblick des Tages in Italien: Die frühen Abendstunden tauchen den Himmel in warmes Licht und läuten damit den Aperitivo ein. Und was könnte besser zum Dolce Vita Feeling passen, als ein prickelnder, eisgekühlter Mionetto Prosecco

Rosé? Richtig? ein Mionetto Rosé Bellini! Blitzschnell zubereitet, rechtzeitig zum Aperitivo o'clock! So geht's: Die frischen Erdbeeren werden in einem Mixer püriert. Anschließend wird das Erdbeerpüree auf den Boden eines Sektglases geben und mit Mionetto Prosecco Rosé aufgefüllt.

Nur noch mit Erdbeeren und Minzzweigen dekorieren und kalt servieren. Fertig ist der Aperitivo!

Salute! Für heiße Tage können wir dir auch unseren Frozen Mionetto Spritz empfehlen oder aber auch wenn es etwas fruchtiger sein soll, den Mionetto Mango-Orange-Fizz.