Mionetto Rosé Peach Sorbet

Zutaten für 4 Personen

16 Pfirsiche

24 Erdbeeren

4 Flasche Mionetto Prosecco Rosé

Agavensirup

0

Basilikumblätter

Anleitung

Dein Arbeitstag geht langsam dem Ende zu und du möchtest genussvoll in den Feierabend hinübergleiten? Die frühen Abendstunden mit einem Hauch von ?la dolce vita? genießen? Um den Aperitivo-Moment festzuhalten, haben wir eine kleine Empfehlung für dich. Dafür brauchst du nur einige kleine italienische Köstlichkeiten, wie zum Beispiel Oliven oder Grissini und einen prickelnden Cocktail: ein Mionetto Rosé Peach Sorbet!

So geht?s:
Zuerst werden die Pfirsiche und Erdbeeren in Würfel geschnitten und anschließend in einem Gefrierbeutel eingefroren. Wenn die Früchte vollständig eingefroren sind, nehmen wir sie aus dem Gefrierschrank raus und lassen sie kurz auftauen. Gleich darauf werden sie in einem Mixer verkleinert. Zuletzt nur noch mit etwas Agavensirup und Zitronensaft abschmecken und zu einer glatten Masse mixen. Anschließend das Sorbet nochmal für 1-2 Stunden einfrieren lassen. Zum Servieren jeweils 2-3 Kugeln in ein Glas geben und mit frisch gekühltem Mionetto Prosecco Rosé aufgießen. Nach Wunsch gerne mit Erdbeerscheiben und Basilikumblättern garnieren. Fertig ist der Aperitivo! Salute!

Wenn du mal den Aperitivo-Moment etwas schneller genießen möchtest, dann empfehlen wir dir unseren blitzschnellen Mionettoo Prosecco Rosé Bellini.