Peach-Prosecco-Fizz



Zutaten für 4 Personen

16 Pfirsiche

4 Orange

4 Limette

80 EL Wodka Gorbatschow

4 Fl. Mionetto Prosecco

Minzbläter

Anleitung

Mit einem fruchtig-frischen Cocktail-Rezept wollen wir mit dir in die ersten Sommertage starten. Unser Begleiter: Der Peach-Prosecco-Fitz! Egal, ob zum Brunch, zur Grillparty oder zum entspannten Abend auf dem Balkon: Dieser Prosecco-Cocktail mit frischen Pfirsichen läutet für dich den Sommer ein. Für den fruchtigen Prosecco-Drink brauchst du nur einen Mixer, eine Saftpresse und vier Sektgläser. So mixt du deinen Schaumwein-Cocktail:

Bevor die Pfirsiche in den Mixer kommen, werden sie geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Hast du das Fruchtfleisch der Pfirsiche im Mixer püriert, presst du Orange und Limette aus und fügst den Saft der Pfirsiche hinzu. Dann mit Wodka Gorbatschow auffüllen und alles ordentlich im Mixer vermengen.

Diese fruchtige Pfirsich-Grundlage für deinen Schaumwein-Drink verteilst du dann auf deine Gläser. Danach wird mit gut gekühltem Mionetto Prosecco aufgefüllt. Wusstest du eigentlich, dass Prosecco ein richtig italienischer Klassiker ist? Er transportiert die Sonne der italienischen Weinberge direkt in dein Glas.

Deinen Prosecco-Cocktail dekorierst du zum Schluss übrigens noch mit ein paar Minzblättern. Das sieht nicht nur gut aus, sondern gibt deinem Drink das gewisse Etwas. Lass uns gemeinsam anstoßen: Auf den Sommer!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Für diesen Cocktail empfiehlt sich ein Prosecco aus dem Sortiment von Mionetto oder ein Freixenet Italian Rosé Prosecco.