

Pomelo Rosemarino Spritz



Zutaten für 4 Personen

360 ml Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

180 ml Pomelo-Saft (frisch gepresst)

120 ml Soda

Eiswürfel

Rosmarin-Zweige

Orangenzeste

Anleitung

Der Pomelo Rosmarino Spritz verbindet frisch gepressten Pomelo-Saft mit aromatischem Rosmarin und feinem Mionetto Prosecco. Ein herb-frischer, mediterraner Drink, perfekt für warme Abende. So

geht's: 1. Pomelo vorbereiten: Die Pomelo schälen, das Fruchtfleisch aus den weißen Häutchen lösen (sie sind bitter) und die Filets in eine Zitruspresse geben. Die Filets mit einer manuellen oder

elektrischen Saftpresse auspressen und den frisch gewonnenen Saft durch ein feines Sieb

gießen. 2. Zwei große Weingläser mit viel Eis befüllen. Pomelo-Saft eingießen. Den Rosmarin kurz

anklatschen, damit sich das Aroma optimal entfaltet und ins Glas geben. Mit Mionetto Prosecco

DOC Treviso Brut und Soda auffüllen und nur einmal sanft umrühren. Zum Abschluss die

Orangenzeste über dem Glas ausdrücken und mit der Minze dekorativ hinzugeben.