

Frozen Mionetto Spritz



Zutaten für 4 Personen

8 Orangen

8 Zitronen

360 ml Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

120 ml Aperol

4 Tasse Zucker

Eiswürfel

Anleitung

Schließ die Augen ? und stell dir vor, du sitzt in einer kleinen, romantischen Trattoria, irgendwo in Italien. In der Ferne rauschen die Wellen des Meeres, um dich herum herrscht geschäftiges Treiben, es duftet nach Orangenbäumen. Der Kellner begrüßt dich mit einem umwerfenden Lächeln und als Aperitif wählst du ? wie sollte es anders sein? ? einen Aperol Spritz, das wohl bekannteste und beliebteste italienische Getränk. Das klingt nach dem perfekten Tagtraum? Stimmt. Doch wir wetten dafür, dass du längst weißt, wie du einen Aperol Spritz zubereitest. Um ein wenig Abwechslung in deine Sommerdrink-Routine zu bringen, legen wir dir deshalb unseren Frozen Mionetto Spritz ans Herz, einen frostig-erfrischenden Prosecco-Cocktail. Einmal probiert, wirst du ihn nicht mehr missen müssen. Auch um uns ist es in Nullkommanichts geschehen ? und seitdem ist der Frozen Mionetto Spritz unser neuer Lieblingsdrink des Sommers.

Und so bereitest du den coolen Mionetto Prosecco-Cocktail zu: Orangen und Zitronen halbieren. Eine Orangenhälfte in Viertel schneiden und bis zum Servieren beiseitestellen. Die Zitrusfrüchte auspressen und den Saft mit Mionetto Prosecco und Aperol vermengen. Als Nächstes den Zucker mit einer Tasse Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis er zu Sirup verkocht ist ? das dauert in etwa drei Minuten. Topf vom Herd nehmen und den Zuckersirup abkühlen lassen.

Zu guter Letzt benötigst du einen Hochleistungsmixer oder einen Food Processor. Gib die Saft-Prosecco-Aperol-Mischung, eine Handvoll Eiswürfel und etwa 30 ml des Sirups in den Mixer. Durchmischen, bis alle Zutaten gut vermengt sind und wassereis-ähnliche Konsistenz erreicht ist. Die Mischung auf mehrere Gläser verteilen, mit Orangenvierteln garnieren ? und zurück nach Italien träumen. Ciao! ?und da wir gerade schon gedanklich in Italien sind: Kennst du schon unser Portrait über die italienische Prosecco-Kellerei Mionetto? Mionetto ist einer der renommiertesten Prosecco-Hersteller weltweit. Die Kellerei liegt inmitten des norditalienischen Dorfes Valdobbiadene und hat ihren Ursprung im Jahr 1887. Hier findest du das ausführliche Kellerei-Portrait mit exklusiven Einblicken in die Produktion von Mionetto Prosecco. Gute Reise!