

Prosecco-Bowle mit Orangenbitter



Zutaten für 4 Personen

12 Bio-Orangen

12 Bio-Zitronen

1000 ml Orangenbitter

12 Fl. Mionetto Prosecco

Anleitung

Am Abend wird gefeiert! Freunde kommen vorbei, jeder bringt Fingerfood mit ? und du bist für die Drinks zuständig. Was könnte da besser ankommen als eine Prosecco-Bowle? Für dich hat das gleich zwei Vorteile: Du hast einen spritzigen Sommer-Drink, der gleich für mehrere Leute reicht, und jeder kann sich selbst bedienen. Darüber hinaus punktet unsere Prosecco-Bowle mit einem ordentlichen Schuss Sommer in Form von Orange und ganz viel Geschmack. Und: Schnell gemacht ist die Prosecco-Bowle auch noch. Wichtig ist bei diesem Bowle-Rezept, dass die Menge nicht nur für vier Gläser reicht, sondern gleich für acht Gäste. So geht's:

Bevor du die Orangen und Zitronen verarbeiten kannst, musst du sie mit heißem Wasser waschen und danach trockenreiben. Danach brauchst du je zwei Zitronen und Orangen, die du in Scheiben schneidest und in eine Bowle-Schale gibst. Von der restlichen Zitrone und Orange schneidest du mit einem Sparschäler spiralförmige die Schale ab und gibst sie mit zu den Scheiben. Danach beide Früchte auspressen und den Saft in die Bowle-Schale geben. Auf die Früchte gibst du dann den Orangenbitter und füllst deine fruchtige Bowle kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Prosecco auf.

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Für die Prosecco-Bowle kannst du gut den Prosecco DOC Treviso Brut von Mionetto verwenden.