

Der sommerliche Beerenspritz



Zusatztipps

von Francesco Rondinone

Du kannst beliebige Beeren verwenden, die gerade Saison haben und die du zuhause hast. Wer Beeren nicht mag, kann sie einfach weglassen oder durch andere Früchte ersetzen.

Was passt zu unserem leckeren Beerenspritz?

- Pfirsich-Lavendelglacé oder andere Sorten für noch mehr Erfrischung
- Apéro in guter Gesellschaft

Prost, auf zahlreiche und schöne Sommer Apéros!



3-4
Personen



1
Stunde

180 g saisonale Beeren

5 cl Zitronensaft

10 cl Himbeersirup

70 cl (alkoholfreier) Prosecco

3-4 Eiswürfel pro Glas

1 Bund Minze

Vorbereitung

- Eiswürfel im Tiefkühlfach einfrieren
- Die frischen Beeren im Tiefkühlfach einfrieren.



Zubereitung

Den Prosecco nach Wahl zusammen mit dem Himbeersirup und dem Zitronensaft in einen Krug geben und umrühren.

Die gefrorenen Beeren dazugeben und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren eine Handvoll Eiswürfel in jedes Glas geben und beliebig mit Minze oder einer Scheibe Zitrone dekorieren.