

Beeren- Bellini



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

- 300 g Beerenmischung (TK)
- 150 ml Mineralwasser (still)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- ½ TL getrockneter Rosmarin
- 1 Prise Salz
-
- 400 ml Prosecco
- Himbeeren und Rosmarin
für die Deko (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Die Beerenmischung zusammen mit Mineralwasser, Zitronensaft, Rosmarin, Salz und Honig in einen Topf geben und einmal aufkochen.
2. Danach für eine halbe Stunde ziehen und abkühlen lassen.
3. Die Mischung pürieren – durch ein feines Sieb streichen und zusammen mit dem Prosecco kalt stellen.
4. Jeweils ein bis zwei Esslöffel vom vorbereiteten Fruchtピューree auf Gläser verteilen und alles mit Prosecco aufgießen.

TIPP

Das Fruchtピューree lässt sich auch wunderbar in Eiswürfelformen füllen und einfrieren.