

Spicy Bloody Mary



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

40 cl BIO SONNE Tomatensaft,
20 cl LUNIKOFF Wodka, 3 EL BIO SONNE
Zitronensaft, 1 Prise COOK! Chili,
1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz,
8 Eiswürfel

–

8 FINCA DE SOL grüne Oliven,
4 Stängel BIO SONNE Rosmarin,
¼ ERNTEKRONEN Gurke

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung die Gurke in dünne Streifen hobeln und zusammen mit den Oliven auf Holzspieße fädeln.
2. Den Rosmarin leicht andrücken.
3. Alle Zutaten bis auf die Deko in den Cocktailshaker geben und für 2–3 Minuten kräftig shaken.
4. Den Cocktail auf Gläser verteilen und mit den Gurken-Oliven-Spießen und Rosmarin servieren.