

COCKTAIL ROSSINI MIT ERDBEEREN UND INGWER



Menù-Zutaten

100 g Coulis di fragole (Erdbeer-Coulis) - D90X

120 g Prosecco „Tenuta Vallalta“ DOC - DOC

Zutaten

n.B. Kristallzucker

20 g Zitronensaft

n.B. Limettenschale

n.B. Eiswürfel

n.B. Ingwer in Scheiben

n.B. Frische Minze

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Den Zucker mit dem Ingwer vermischen und beiseite stellen. Eiswürfel, Erdbeer-Coulis, die Hälfte des Limettensafts und zuletzt den Prosecco in einen Cocktailshaker geben. Alles mit einem langen Cocktaillöffel verrühren. Den Rand eines Cocktailglases mit dem restlichen Limettensaft befeuchten und in den Ingwerzucker drücken. Den Cocktail in das Glas gießen, mit Limettenschale und Ingwerpulver verfeinern. Mit einer Erdbeere, einer Limettenspalte und frischer Minze garnieren..