

COCKTAIL ROSSINI MIT ERDBEEREN UND INGWER



Menù-Zutaten

100 g Coulis di fragole (Erdbeer-Coulis) - D90X
120 g Prosecco „Tenuta Vallalta“ DOC - D0C

Zutaten

n.B. Kristallzucker
20 g Zitronensaft
n.B. Limettenschale
n.B. Eiswürfel
n.B. Ingwer in Scheiben
n.B. Frische Minze

Chef: Leonardo Pellaiani

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 Cocktailglasses mit dem restlichen Limettensaft befeuchten und in den Ingierzucker drücken. Den Cocktail in das Glas gießen, mit Limettenschale und Ingwerpulver verfeinern. Mit einer Erdbeere, einer Limettenspalte und frischer Minze garnieren..