

NEUENSCHWANDER
N

Cocktail Bellini

Amore per la tradizione.

COCKTAIL BELLINI

Der Bellini ist ein klassischer venezianischer Cocktail und schmeckt am besten ganz frisch zubereitet.

Zutaten

2 Pfirsiche (möglichst Plattpfirsiche)
1 Flasche Prosecco dry (0.75 l), gut gekühlt

Zubereitung

1. Die Pfirsiche halbieren, und die Steine entfernen. Die Früchte – evtl. mit einem Schuss Wasser – im Mixer pürieren. Das Püree anschliessend in einen Krug füllen.
2. Den Prosecco vorsichtig in den Krug giessen, da die Kohlensäure stark schäumt und dann leicht umrühren.
3. Den Bellini sofort auf sechs Gläser verteilen, evtl. mit etwas Prosecco noch auffüllen und dann geniessen.

Empfohlene Produkte



Prosecco DOC Spumante Brut
Art: 015122



Valdobbiadene DOCG Rive
Prosecco, Art: 015127



Conegliano Valdobbiadene
Prosecco, Art: 015122