

NEUENSCHWANDER
N

LIMONCELLO SPRITZ



Amore per la tradizione.

REZEPT FÜR 8 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

LIMONCELLO SPRITZ

Zutaten

80 ml Limoncello
8 Zweige Basilikum; die obersten
0.75 l Tomaten geschält im

Zubereitung

1. Limoncello in Gläser verteilen und die Basilikum-Zweigspitzen darin versenken. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Mit der Zeit verfärbt sich das Basilikum bräunlich, das schadet aber nicht.
3. Die Kräuter entfernen und den aromatisierten Limoncello mit Prosecco aufgiessen.
4. Je nach Geschmack einen Schuss Mineralwasser und Eiswürfel dazugeben.

Mit seiner sommerlich gelben Farbe und dem frischen Duft passt der Limoncello Spritz bestens in die heisse Jahreszeit. Der typisch Italienische Likör aus Zitrone wird am Golf von Neapel, entlang der Amalfiküste und auf Sizilien hergestellt.

Empfohlene Produkte



Limoncello Calabrese 28% Vol.
Art: 21894



Prosecco DOC Spumante Brut, 11% Vol.
Art: 015122