Rezept

Hugo

Ein Rezept von Hugo, am 29.04.2024

Zutaten

1 Stück	Bio-Limette
1-2 cl	Holunderblütensirup (z. B. von d'arbo)
10 cl	Prosecco (ersatzweise trockener Sekt)
	Eiswürfel
	Trinkhalm
1 Stängel	Minze
4-5 cl	Sodawasser
	Weißweinglas
	Barlöffel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Weißweinglas (40 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Weißweinglas mit 4 - 5 Eiswürfeln füllen. Die Limettenspalte hineinpressen und die ausgepresste Spalte mit ins Glas geben.

2. Die Minze waschen und trocken schütteln. Dann den Stängel zwischen den Handflächen leicht andrücken und ebenfalls ins Glas geben. Holunderblütensirup und Sodawasser dazugießen und mit dem Barlöffel vorsichtig umrühren.

3. Den Cocktail mit dem Prosecco auffüllen und nochmals vorsichtig umrühren. Den Hugo sofort mit dem Trinkhalm servieren.