



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

- 1/2 reife Mango
- 1 Baby-Ananas
- 1 Bio-Limette
- 300 ml Blanchet Blanc de Blancs Trocken
- ein paar Minzeblättchen zum Verzieren
- 1 Gefrierbeutel

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1

Mangofruchtfleisch vom Stein schneiden, schälen und würfeln. Ananas schälen und halbieren. Den harten Strunk herausschneiden, das Fruchtfleisch würfeln und mit den Mangowürfeln in einen Gefrierbeutel geben. Ca. 3 Stunden einfrieren.

2

Limette heiß waschen, trocken tupfen, halbieren und auspressen. Limettensaft, gefrorene Fruchtwürfel und Blanc de Blancs Trocken in einen Standmixer geben, fein pürieren.

3

Slushi in 4 Gläser verteilen. Mit Minzeblättchen verzieren und sofort servieren.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren