



## Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

**Zeitaufwand**  
15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
leicht

**Personenanzahl**  
2 Personen

## 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.