



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
ca.10 min (ohne Gefrierzeit)

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
2 Personen

Zutaten

150 g	Erdbeeren
1	Nektarine
6 EL	Zuckersirup
1	Bio-Limette

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Strünke entfernen und vierteln. 2 Erdbeeren mit Strunk zum Dekorieren beiseitelegen. Nektarine waschen, trocken tupfen, halbieren, Kern entfernen und in 10 Spalten schneiden. 2 Spalten zum Dekorieren beiseitelegen.

2

Erdbeer- und Nektarinstücke getrennt voneinander in zwei hohe Gefäße geben und mit jeweils 3 EL Sirup und 200 ml Wein aufgießen. Alles pürieren und ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten beide Massen mit einem Schneebesen umrühren.

3

Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Nektarinenmasse in Gläser füllen. Erdbeermasse als zweite Schicht zufügen. Mit Limettenabrieb, Erdbeeren und Nektarinen dekoriert servieren.

4

Tipp: Gläser ebenfalls ins Gefrierfach legen, damit bleibt der Slushi länger kühl.