



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
10 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 1 Bio-Limette
- 125 g Himbeeren
- 5 EL Agavendicksaft
- 400 ml Blanchet Rosé de France
- ca. 500 g Crushed Ice

..und dazu Blanchet Rosé de France
Trocken

Zubereitung

1

Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenreißer in langen Streifen abziehen.

Limettenstreifen eng um einen Kochlöffelstiel wickeln. Evtl. mit Gummibändern befestigen. Ca. 1 Stunde einfrieren. Limette halbieren und auspressen.

2

Himbeeren verlesen und durch ein feines Sieb streichen. Himbeerpüree, Agavendicksaft, Limettensaft, Rosé de France und Crushed Ice in einen Standmixer geben, pürieren. Frosé ca. 30 Minuten einfrieren.

3

Limettenspiralen auftauen lassen und vom Kochlöffelstiel lösen. Frosé nochmals kurz durchmixen und in Gläser verteilen. Mit Limettenspiralen verzieren und sofort servieren.