



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
5 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
2 Personen

Zutaten

- 1 Tasse Blanchet Rouge de France Trocken
- 1 Tasse Beeren
- 1 Handvoll Crushed Eis
- 1 Mark einer Vanilleschote
- 1 Saft einer halben Bio-Zitrone
- 2 EL brauner Zucker

...und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1

Den braunen Zucker im Rotwein auflösen.

2

Das Mark einer Vanilleschote auskratzen. Die Bio-Zitrone heiß waschen, eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden.

3

Den Rotwein mit dem Vanillemark, den Beeren, dem Eis und dem Saft der Zitrone in den Mixer geben und solange mixen, bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht.

4

Den Slushi auf Weingläser verteilen, mit frischen Beeren und Zitronenscheiben garniert servieren.

[Zum Blog Cooking Catrin](#)