

Fruchtige Rosé Sangria

VORBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Roséwein, Triple Sec und Agavendicksaft in einer Bowleschüssel vermengen. Früchte hinzufügen und vorsichtig umrühren. Sangria 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

- 3 -

Kalt und mit Eiswürfeln servieren.

Zutaten Für 4 Personen

1 Flasche trockener Roséwein
3 Esslöffel Triple Sec (z.B. Grand Marnier oder Cointreau)
3 Esslöffel Agavendicksaft
125 g Himbeeren
80 g Wassermelone
1/2 Pfirsich
1 Limette (unbehandelt)
Eis zum Servieren

Jetzt kann der Sommer kommen! Ob für einen gemütlichen Grillabend, Party oder Picknick - der spanische Klassiker kommt immer gut an. Hier zeigen wir Ihnen ein herrlich fruchtiges Rezept, das erfrischt und Sie garantiert begeistern wird.

- 1 -

Wassermelone würfeln, Pfirsich in Spalten und Limette in dünne Scheiben schneiden.

- 2 -