

Hugo mit Minze



(c) Margit Gietler/nmg-design


ZUTATEN FÜR 1 PERSONEN

160 ml Prosecco
2 cl Holunderblütensirup (am besten hausgemacht)
5 Blätter Hugominze
2 Scheiben Limetten
Eiswürfel

ZUBEREITUNG DES APERITIFS

Limette in ein gekühltes Glas drücken, diese Limette hineingeben, Eis, Hugominze und Holunderblütensirup hinzufügen und mit Prosecco auffüllen.

Ein herrlicher Sommeraperitif aus dem eigenen Kräutergarten!



Wir wünschen
guten Appetit!

