

Pfirsich-Rosé-Sangria

Eine prickelnd-kühle Mischung aus Rosé, Pfirsichen und Orangen und mit Garantie der Star einer jeden Sommerparty.

ZEITAUFWAND

VORBEREITUNGSZEIT

15 MIN



ZUTATEN



FÜR 4–6 PERSONEN

3 Pfirsiche reif

1 Orange

1 dl Orangensaft

0.5 dl Orangenlikör

1 Flasche kalter fruchtiger Rosé

3 dl Mineralwasser **kalt mit Kohlensäure**

nach Belieben Eiswürfel und Minze zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1 Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen. Pfirsichhälfte nochmals halbieren und in feine Scheiben schneiden. Von der Orange oben und unten einen Deckel abschneiden, dann mit einem scharfen Messer die Schale mitsamt weisser Haut herunterschneiden, die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden und in Stücke teilen.
- 2 In einem grossen Krug oder Bowlengefäss die Früchte mit Zitronen- und Orangensaft, Likör, Rosé und Mineralwasser mischen. Die Bowle entweder sofort servieren oder kalt stellen. Eiswürfel erst kurz vor dem Servieren beifügen und die Bowle nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.

TIPP

Wer nicht möchte, dass die Sangria durch Eiswürfel verwässert wird, der kann entweder einen Teil der geschnittenen Pfirsiche tiefkühlen oder einen Eiswürfelbehälter statt mit Wasser mit Rosé oder auch Fruchtsaft befüllen und gefrieren lassen.

ERSCHIENEN IN

06/07 | 2024, S.15