MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

GETRÄNKE

Festlicher Bellini



10 Minuten / Leicht / Feiertage

Die Weihnachtszeit in Italien ist eine Zeit voller Genuss, Geselligkeit und festlicher Aromen. Was könnte besser zu einem besonderen Anlass passen als ein prickelnder Bellini? Dieses klassische Getränk aus spritzigem Prosecco und feinem Pfirsichpüree erhält durch einen Schuss Amaretto eine raffinierte, nussige Note, die perfekt in die festliche Jahreszeit passt. Der Amaretto verleiht dem Getränk eine warme, weihnachtliche Tiefe und macht diesen Bellini zu einem außergewöhnlichen Aperitif. Stoßen wir an – auf italienische Traditionen, gemütliche Abende und die Magie der Feiertage!

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

Zutaten (für 4 Gläser):
300 ml Prosecco, gut gekühlt
150 ml Bellini Peaches
4 cl Amaretto (ca. 1 cl pro Glas)
Optional: ein Spritzer Zitronensaft für frische Säure
Eiswürfel
Frische Pfirsichscheiben oder Rosmarinzweige zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Den Bellini Peaches in die Gläser geben und mit dem Amaretto und, falls gewünscht, einem Spritzer Zitronensaft vermischen. Gut umrühren. Den gekühlten Prosecco langsam in die Gläser gießen, damit sich alles gleichmäßig verteilt, ohne die Kohlensäure zu verlieren. Vorsichtig umrühren, um die Zutaten zu vermischen. Mit einer frischen Pfirsichscheibe am Glasrand oder einem kleinen Rosmarinzweig als dekorativem Akzent servieren.

Tipp:

Für einen besonders weihnachtlichen Touch - einen Hauch Zimt oder eine Prise Muskatnuss auf den Bellini streuen. Genieße diesen festlichen Aperitif und lasse die Feiertage mit einem Hauch italienischer Eleganz beginnen! Salute!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Bellini Peaches von Canella, Amaretto - Mandel Likör 25% 0,7 Ltr. Von Mazzetti d'Altavilla, Prosecco Sup.Conegliano Vald. DOCG Brut von Le Manzane

SALUTE!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte