

Tinto de verano & White Lady

Für jeweils 1 Glas

Zutaten Tinto de verano:

Eiswürfel

100 ml trockener Rotwein (z. B. Rioja)

100 ml Zitronenlimonade (oder 5 cl Mineralwasser mit Kohlensäure und 5 cl Zitronenlimonade)

1 Bio-Zitronenscheibe

Zutaten White Lady:

4 cl Gin

3 cl Triple Sec

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

Eiswürfel

Bio-Zitronenspirale zum Garnieren



(C) Eising Studio/ Food Photo & Video für ZS Verlag

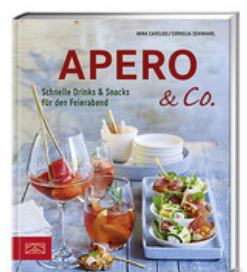
Tinto de verano:

Ein Cocktailglas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen. Den Wein und die Zitronenlimonade in das Glas gießen. Vor dem Servieren mit der Zitronenscheibe garnieren.

White Lady:

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben, gut schütteln und in eine große Cocktailschale abseihen. Mit einer Zitronenspirale garnieren.

Variante: Noch weißer wird die White Lady, wenn 1 Eiweiß mit in den Shaker kommt. Für eine Blue Lady den Triple Sec durch Blue Curaçao ersetzen.



Mehr Rezepte in
Anna Cavelius/ Cornelia Schinharl: Apero & Co.