



Limoncello Spritz

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Gläser

10 cl Limoncello, eisgekühlt 30 cl Prosecco, eisgekühlt
2 Zitronen Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Zitrone heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In die Weingläser Eiswürfel sowie ein paar Zitronenscheiben und den Limoncello einfüllen.
3. Das Ganze mit Prosecco auffüllen und der Zitronenmelisse garnieren.

Im Handumdrehen sind die spritzigen Cocktails aus Sekt, Crémant, Champagner oder Prosecco gezaubert. Verfeinert werden sie mit Obst, Likör oder Sirup und angerichtet in hübschen Champagnergläsern - so machst du auf jeder Party oder auch beim Brunch eine super Figur.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

- **Messbecher**
- dreiteilige **Cocktail-Shaker**:
In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben
- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks
- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt.
Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?
Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-Abend mit deinen Freunden.

Die passenden **Cocktail-Rezepte** haben wir für dich zusammengestellt.