

Bellini – klassischer venezianischer Cocktailgenuss

Zutatenliste:

- 2 Reife Pfirsiche (am besten Plattpfirsiche)
- 1 Flasche Prosecco dry (0,75 l)



Zubereitung:

1. Die Pfirsiche halbieren, die Steine entfernen und wenn nötig schälen.
2. Die Früchte – evtl. mit einem Schuss Wasser – im Mixer pürieren. Das Püree anschließend in einen Krug füllen.
3. Den Prosecco vorsichtig in den Krug gießen, da die Kohlensäure stark schäumt und dann leicht umrühren.
4. Den Bellini sofort auf sechs Gläser verteilen, evtl. mit etwas Prosecco noch auffüllen und dann genießen.