

Download

Aperitivo **BELLINI**

Zutaten

*3 cl weißes Pfirsichpüree
(von möglichst frischen, reifen Weinbergpfirsichen)*

10 cl Prosecco oder Champagner

ein paar Tropfen Himbeerpüree

- I. Die Pfirsiche in sprudelnd kochendem Wasser ½ Minute blanchieren. Sofort eiskalt abschrecken. Auskühlen lassen, häuten, dann das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. (Tipp: Das Fruchtfleisch rund um den Kern herausschneiden, da es Bitterstoffe enthalten kann.)
- II. Das Fruchtfleisch anschließend fein pürieren. Püree mit einigen Tropfen Himbeerpüree abschmecken, je nach Reife-
- grad der Pfirsiche mit etwas Rohrzuckersirup oder Agavendicksaft süßen. Nochmals pürieren und ggfs. durch ein feines Sieb streichen.
- III. Das Pfirsichpüree in ein Champagner- oder Aperitifglas geben, mit der Hälfte des Proseccos oder Champagners auffüllen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Mit dem restlichen Prosecco aufgießen und nochmals vorsichtig umrühren.

