

Frozen Bellini mit Nektarinen aus dem Thermomix



© Rezepte mit Herz - Frozen Bellini mit Nektarinen



5 Min. plus Wartezeit



leicht



4

Fruchtig, prickelnder Drink

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Nektarinen (tiefgekühlt)
<input type="checkbox"/>	100 g	Eiswürfel
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	300 g	Sekt oder Prosecco
<input type="checkbox"/>		Minzblättchen und Nektarinscheiben zum Dekorieren

Zubereitung

1. Nektarinen waschen, entkernen, vierteln und 4-5 Stunden ins Tiefkühlfach legen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. An den Seiten herunter schieben und erneut 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
3. Sofort in gekühlten Gläsern servieren

Tipp. Mit der Kühlmanschette **Cool Many von Calotti** kann der Frozen Bellini gekühlt werden und schmilzt nicht so schnell.

Nährwertangaben

Pro Glas 130 kcal, 1 g E, 0 g F, 19 g KH