

Spritzige Sommerschorle aus dem Thermomix



© Sommerschorle - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



2 Gläser

Erfrischender und leckerer Sommerdrink

Diese Sommerschorle eignet sich super als Aperitif für eure Gäste vor eurer Grillparty. Es wird aber nicht bei einem Glas bleiben.

Frisch, sauer und herb zugleich - die perfekte Kombination.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	300 g	Eiswürfel
<input type="checkbox"/>	250 g	Rosé-Wein
<input type="checkbox"/>	2 EL	Grenadine Sirup (alternativ Limettensirup)
<input type="checkbox"/>	200 g	Tonic-Wasser
<input type="checkbox"/>	4	Bio-Limettenscheiben
<input type="checkbox"/>	2	Thymianzweige

Zubereitung

1. Alles, außer Limette und Thymian, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 mixen.
2. Mischung in 2 große Weingläser füllen und mit je 2 Scheiben Limette und 1 Zweig Thymian dekorieren.

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 190 kcal - 0 g E - 0 g F - 20 g KH