

# Hier und heute



## **Limoncello-Spritz und Tomaten-Melonen-Drink**

Sommer, Sonne und ein kühles Getränk! Was will man mehr? Karin Steinhoff ist unsere Expertin für Süßes. Sie hat zwei erfrischende Rezepte für kalte Sommergetränke dabei – eins mit und eins ohne Alkohol.

### **Die Rezepte**

(von Karin Steinhoff für vier Gläser)

#### **Zutaten für Limoncello-Spritz**

- 80 ml Limoncello
- 200 ml Prosecco
- 200 ml Mineralwasser
- Eiswürfel
- Basilikum
- Zitrone

#### **Zubereitung**

Eiswürfel auf vier Gläser verteilen. Dann je 20 ml Limoncello ins Glas geben.

Den Limoncello mit je 50 ml Prosecco und 50 ml Wasser auffüllen.

Zur Deko etwas frisches Basilikum und eine Zitronenscheibe ins Glas geben und genießen.

**Tip:** Alternativ machen sich auch ein paar frische Beeren gut im Drink und sorgen für eine weitere Fruchtnote.

#### **Zutaten für Tomaten-Melonen-Drink mit Pfeffer**

- 150 g reife orangefarbene Tomaten
- 100 g reife rote Tomaten
- 160 g reife Cantaloupe-Melone
- 125 g Wasser
- frischgemahlener Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Tomaten waschen, gut trocknen und vierteln. Dann fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Den so entstandenen Tomatensaft zur Seite stellen.

Nun die Melone halbieren, Kerne und Schale entfernen und das Fruchtfleisch fein pürieren.

Tomatensaft und Melonenpüree mischen und mit Wasser aufgießen.

Alles gut mixen und auf Eis in Gläser geben.

Zum Schluss Pfeffer frisch über das Getränk mahlen.

Und jetzt anstoßen, erfrischen und genießen!