



Chiemgau-Hugo Spezial

Unser Chiemgau-Hugo Spezial - DER Aperitif für laue Sommerabende

Zutaten für 2 Gläser

- 1 Limetten
- ein paar Zweige Minze
- 4 cl Chiemgauer Holunderblütenlikör
- 400 ml Prosecco
- 200 ml spritziges Mineralwasser
- Eiswürfel

Die Limetten in Scheiben schneiden und mit den Eiswürfeln und der Minze in die Gläser geben. Mit je 2 cl Chiemgauer Holunderblütenlikör, 200ml Prosecco und 100 ml Mineralwasser aufgießen.

Strohalm dazu und den Sommer genießen *