

Rezept
Ricetta

**Bergila**



„Hugo“ Longdrink Aperitivo „Hugo“



„Hugo“ Longdrink

Zutaten:

- 100 ml Holunderblütensirup
- 15 Tropfen Zitronenöl
- 1 Tropfen Pfefferminzöl (optional)
- 30 cl Prosecco
- 1 Schuss Mineralwasser (zum Auffüllen)
- Zitronenscheiben
- Eiswürfel
- Minze zum Garnieren

(alkoholfreier Prosecco oder Mineralwasser für die alkoholfreie Variante)

Ätherische öle mit dem Holunderblütensirup gut vermischen. In jedes Glas werden je 2 EL des Sirups gegeben. Anschließend mit Prosecco auffüllen und ein Schuss Mineralwasser hinzufügen. Mit Minzblätter und Zitronenscheiben garnieren.

Tip: Der restliche mit ätherischen Ölen aromatisierte Holunderblütensirup kann als erfrischendes Kaltgetränk verwendet werden.

Aperitivo „Hugo“

Ingredienti:

- 100 ml di sciroppo ai fiori di sambuco
- 15 gocce di olio di limone
- 1 goccia di olio di menta piperita
- 1 goccio di acqua minerale (per completare)
- fette di limone
- cubetti di ghiaccio
- foglie di menta per guarnire

(facoltativo)

• 30 cl di prosecco
(Prosecco analcolico o acqua minerale per la versione

analcolica)

Mescolare bene gli oli essenziali con lo sciroppo ai fiori di sambuco. Versare 2 cucchiari di sciroppo in ogni bicchiere. Quindi completare con Prosecco e aggiungere un goccio di soda. Guarnire con foglie di menta e fette di limone.

Suggerimento: Lo sciroppo ai fiori di sambuco aromatizzato con oli essenziali che avanza può essere utilizzato come bevanda rinfrescante.

