

Siesta rosa

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Siesta rosa

Zutaten für 4 Gläser:
1 EL Rosmarinsirup (siehe unten)
1 Grapefruit
1 Fläschchen Sanbittèr (100 ml)
1 Flasche Gazosa La Fiorenzana Pompelmo (350 ml)
4 kleine Zweige Rosmarin

Variante mit Alkohol:
4 cl Gin (zusätzlich)
1.5 cl Campari (statt Sanbittèr)

Zutaten Rosmarinsirup

5 Zweige Rosmarin
700 ml Wasser
350 g Zucker

Zubereitung Siesta rosa

Den Rosmarinsirup vorbereiten (Rezept siehe unten). Die Grapefruit halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in vier Schnitze schneiden. Alle Flüssigkeiten verrühren (nicht schütteln, wegen der Kohlensäure!). In die Gläser füllen und mit den Rosmarinzweigen und Grapefruitschnitzen dekorieren.

Zubereitung Rosmarinsirup

Alles in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis sich die -Zuckerkristalle gelöst haben. Dann 2½ Stunden offen zu einem bräunlichen Sirup einköcheln lassen. Um den Sirup aufzubewahren, in eine heiß ausgespülte Flasche mit Bügelverschluss abfüllen.