Cocktail Rezepte

Grüne Welle Cocktail

Zutaten: Gattung:

4 cl Pfefferminzsirup

12 cl Tonic Water

gestoßenes Eis

Alkoholfrei

Kategorie: Longdrink

Geschmack: erfrischend

Dekoration: Zitrone

Menge: 16 cl

Zubereitung:

Ein Longdrinkglas etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis füllen. Den Pfefferminzsirup dazugeben, leicht umrühren und je nach Geschmack mit Tonic Water auffüllen. Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Pfefferminzsirup 0%

Der zumeist grüne Pfefferminzsirup hat einen sehr eigenwilligen und durchdringenden Geschmack; wie mit allen Sirupen sollten Sie auch mit dem Pfefferminzsirup im Zweifelsfall lieber sparsam umgehen, denn in den meisten Fällen genügen wenige Tropfen für den beabsichtigten geschmacklichen oder farblichen Effekt.