AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Spanien

SANGRIA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein gut gekühlter Drink aus Saisonfrüchten - hier ohne Alkohol - ist eine erfrischende Willkommensgeste für jeden Sommer-Anlass.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.5	Orange, unbehandelt	1	Zitrone, Saft
1.5	Orange, in Scheiben	0.5	Limette, Saft
1.5	Nektarine, gewürfelt	0.5 l	Orangensaft
		1 l	Traubensaft

ZUBEREITUNG

1. Die Schale der unbehandelten Orange spiralförmig abschälen und beiseite legen. Die Schale gibt der Sangria einen leicht bitteren Geschmack. Sie bleibt zur Deko in der Bowle. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
2. Restliche Orangen und Zitronen schälen und in dünne Scheiben schneiden und vierteln. Nektarinen in Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten in ein grosses Glas geben und mit dem Zitronen- und Limetten-Saft beträufeln und für 20 Min. kühl stellen.
4. Mit dem bereits gekühlten Orangen- und Traubensaft auffüllen. Sangria probieren, eventuell nachsüssen. Bis zum Servieren kühl stellen.