

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Christian Vogel



Virgin Mojito

Köchin: Yulia Haybäck

Zutaten

(1 Person)

Für den Cocktail (pro Person)

- 1 Stößel
- eine Handvoll Minze
- 1-2 Teelöffel braunen Rohrzucker
- 2-3 cl frischen Limettensaft
- Sodawasser zum Aufspritzen
- 1 Passionsfrucht
- Eiswürfel

Für die Garnitur (für 4 Cocktails)

- 4 Minze-Zweige
- 4 Limettenscheiben
- 4 Cocktailgläser

Zubereitung

1. Für den Virgin Mojito eine Handvoll Minze, den braunen Rohrzucker, frische Passionsfruchtkerne und den Limettensaft in ein hohes Glas geben und mit einem Stößel leicht andrücken, damit das Aroma der Minze sich entfaltet.

2. Dann alles gut verrühren, einige Eiswürfel ins Cocktailglas geben, mit dem Sodawasser auffüllen und nochmals kurz verrühren. Den Cocktail mit einem

Quelle: ORF extra

frischen Minze-Zweig und einer Limettenscheibe garnieren. Den Vorgang 3x wiederholen.