

Weißer Sangria

ZUTATEN (4 Personen):

250g	kernlose weiße Trauben
1	unbehandelte Zitrone
1	unbehandelte Limette
2	unbehandelte Orangen
3 – 4	Weinbergpfirsiche (weiße Pfirsiche)
1 Liter	Orangensaft
1 Flasche	Zitronenlimonade
1 Flasche	spanischer Cava (Sekt) oder alkoholfreier Sekt (Rotkäppchen)

ZUBEREITUNG

Die Zitrone und die Limette waschen und mit der Schale jeweils in dünne Scheiben schneiden. Die Orangen schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Scheiben jeweils vierteln und auch zu den anderen Früchten geben. Die Orangen werden später mitgegessen, die anderen Zitrusfrüchte nicht. Die Pfirsiche schälen und in Würfel schneiden, mit den anderen Früchten vermischen sowie die Weintrauben dazu geben.

Mit dem Orangensaft gut vermischen. Abgedeckt mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kurz bevor die Gäste eintreffen, die Mischung mit Sekt und Zitronenlimonade auffüllen