

# SOMMER-REZEPTE

## GAZPACHO



### Für 4 Personen:

1 kg Tomaten (reif)  
1-2 Knoblauchzehen  
1/2 Weizenbrötchen  
(am besten vom Vortag)  
ca. 40 ml Olivenöl  
ca. 3 EL Essig  
etwas Salz

### Zubereitung:

1. Tomaten klein schneiden und in den Mixer geben.
2. Restlichen Zutaten dazu geben und cremig mixen.
3. Anschließend 3-4 Std. im Kühlschrank kaltstellen.
4. Ggf. mit Serrano Schinken toppen.

## IPANEMA



### Für 2 Gläser:

1 Limette  
2-4 Stängel Minze  
2 TL Rohrzucker  
Ginger Ale

### Zubereitung:

1. Minzstängel abspülen und jeweils 1-2 (je nach Geschmack) in jeweils ein Glas geben.
2. Limette abwaschen und mit leichtem Druck auf einer Oberfläche rollen (dadurch tritt der Saft besser aus).
3. Die Limette halbieren und jeweils eine Hälfte geviertelt in ein Glas geben.
4. Mit einem Holzstößel zerdrücken und 1 TL Rohrzucker pro Glas hinzugeben.
5. Mit Ginger Ale auffüllen (optional vorher Crushed Ice hinzugeben).

## LILLET WILD BERRY



### Für 1 Glas:

Lillet Blanc (5 cl)  
Schweppes Original Wild Berry (10 cl)  
Himbeere(n) (2)  
Erdbeere(n) (1)  
oder TK Beerenmix  
Eiswürfel

### Zubereitung:

Lillet Blanc in ein Weinglas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und mit Schweppes Original Wild Berry aufgießen. Geviertelte Erdbeere und Himbeeren oder TK-Beerenmix dazugeben und vorsichtig umrühren.

## BLUE LAGOON



### Für 1 Glas:

Blue Curacao (4 cl)  
Vodka (4 cl)  
Ananassaft (20 cl)  
Zitronensaft (1 cl)  
Eiswürfel

### Zubereitung:

Vodka und Blue Curacao mit Eiswürfel in ein Longdrink-Glas geben, Limettensaft hinzufügen und mit Ananassaft auffüllen.