



Bellini

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

| | |
|--------------|--------|
| Pfirsiche | 720 g |
| Zitronensaft | 5 ml |
| Ahornsirup | 10 ml |
| Prosecco | 750 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Die Pfirsiche waschen, kreuzförmig einritzen und in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen. Die Pfirsiche 30-60 Sekunden ziehen lassen, dann abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken, häuten, vierteln und entkernen.
2. Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft und Ahornsirup in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Pürieren-Taste/30 Sekunden pürieren.
3. Das Fruchtpüree auf 6 Sektgläser aufteilen, mit Prosecco auffüllen, umrühren und sofort servieren.

Zum Wohl!

TIPPS:

Je nach Süße der Pfirsiche kann auf Ahornsirup verzichtet werden oder aber zusätzlich 10 g Zitronensaft hinzugefügt werden. Das klassische Bellini-Rezept verwendet weiße Pfirsiche, die wie oben beschrieben verwendet werden können. Wenn keine frischen Pfirsiche verfügbar sind, können auch Pfirsiche aus der Dose verwendet werden. Dann das Rezept ohne Ahornsirup zubereiten, da Dosenpfirsiche bereits gezuckert sind.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 139 kcal |
| Kohlenhydrate | 15 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 0 g |