

# Spritziger Feigen-Minz-Prosecco

**Für zwei Personen**

**Für den Prosecco:**

3 Feigen	250 g Zucker	300 ml eiskalter Prosecco
1 Bund Minze	200 g Eiswürfel	

**Für den Prosecco:**

Minze waschen und trockenschleudern. 6 Stiele beiseitelegen. Von den übrigen Stielen die Blätter abzupfen. Feigen waschen, trockenreiben und in je acht Spalten schneiden. 250 ml Wasser mit Zucker aufko

chen und 5 Minuten bei niedriger Hitze zu Sirup kochen. Minzblätter und Feigen zugeben, von der Kochstelle ziehen und in einen Cocktailshaker mit Eis geben. Kurz durchschütteln, um den Sirup abzukühlen und durch das Sieb abgießen.

Je ca. zwei Feigenspalten mit 2 TL Sirup in ein Stielglas geben, mit kaltem Prosecco auffüllen und mit den restlichen Minzstielen servieren.

Alex Schöpe am 11. April 2019