

# Bloody Mary mit Parmesan

## Für zwei Personen

160 ml Tomatensaft	2 cl Limettensaft	6 cl Gin
2 cl alter Aceto Balsamico	20 g Parmesan	1 Zweig Basilikum
Tabasco, nach Belieben	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Gin, Limettensaft, Tomatensaft, Aceto Balsamico, Tabasco, Salz und Pfeffer in einen Cocktail-Shaker mit etwas Eis geben und schütteln.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Eiswürfel in Gläser geben und Drink durch ein Bar-Sieb in Gläser füllen. Parmesan fein hobeln.

Bloody Mary mit Parmesan ausgarnieren, Basilikumzweige hineinstecken und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Juli 2022