Drinks, die den Sommer noch schöner machen

**Den Tag über geschwitzt? Dann gibt es nichts Schöneres, als sich abends mit einem netten Drink gemütlichen hinzusetzen.
Cocktail-Time, ganz egal ob mit oder ohne Alkohol. Wir geben Ihnen hier ein paar Mix-Ideen mit auf den Weg, die den Gaumen kitzeln und Gäste bei der Gartenparty durchaus überraschen dürften. Dabei sind die Zutaten nicht zu abgedreht, leicht zu bekommen und die ausgefeiltesten Bartender-Fähigkeiten muss man auch nicht haben. Es sind einfache Sommerdrinks, die vor oder nach dem schönen Grillabend erfrischen.**

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Gin Basil Smash (mit & ohne)

■ Zutaten — Portion: 1 Glas

- 6 cl Gin (oder alkoholfrei: Birds Botanic Garden)
- 2 cl Zitronensaft
- 8 Basilikumblätter
- 2 cl Rohrzuckersirup

Zubereitung

Ohne Gin-Cocktail geht auch in diesem Sommer nichts. Wer es lieber alkoholfrei mag: Es gibt inzwischen genügend schöne alkoholfreie Gin-Varianten, einfach damit mixen.

Dieser Gin-Cocktail passt perfekt zum Ausklang eines heißen Tages. Er ist mit einfachen Zutaten zuzubereiten und macht doch sowohl optisch, als auch geschmacklich was her.

■ Basilikum in den Cocktailshaker geben, mit einem Mörser andrücken, damit er sein besonderes Aroma auch richtig entfalten kann.

■ Alle weiteren Zutaten hinzugeben, mit Eiswürfeln füllen und kräftig schütteln.

■ Durch ein feines Haarsieb in einen mit Eiswürfel gefüllten Tumbler (kurzes Glas mit dickem Boden) abseihen. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte



Martini Fiero Lemonade

Portion: 1 Glas

- 5 cl Martini Fiero
- 2 cl Blutorangensaft
- 1 cl Zitronensaft
- 0,5 cl Zuckersirup
- 2 cl Tonic Water
- 1 Schnitz Blutorange
- Eiswürfel
- Mineralwasser

Auch wenn man kein Fan des klassischen Martinis ist, sollte man der „feurigen“ Variante eine Chance geben. Die ist nämlich deutlich fruchtiger, dank Blutorangennote. Die unterstreichen wir bei dieser „Lemonade“-Variante, die natürlich durch den verwendeten Alkohol nichts für Kinder ist. Nicht vom Limonaden-Namen überlisten lassen.

■ Ein Gin-Ballon-Glas großzügig mit Eiswürfeln befüllen. ■ Den Blutorangensaft, den Martini Fiero, den Zitronensaft und den Zuckersirup hinzufügen. ■ Einmal umrühren. Dann mit Tonic und Mineralwasser auffüllen und mit Blutorangenschnitz garnieren. Sehr erfrischend!



Cheese Tea – Der Trend aus Asien

Portion: 1 Glas

- 100 ml Tee (Sorte nach Wahl)
- 2 EL Frischkäse
- 50 ml Sahne
- 1 EL Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Käse und Tee – klingt seltsam? Ja, schmeckt aber, kommt aus Taiwan und ist ein perfekter Sommerdrink.

■ 100 ml Tee aufbrühen, es eignen sich z.B. Matcha, Schwarzer Tee, Früchtetee, was einem so beliebt. Abkühlen lassen.

■ Die übrigen Zutaten mit einem Handrührgerät vermischen. ■ Den abgekühlten Tee mit ein paar Eiswürfeln in ein Glas geben. ■ Mit der Frischkäsemasse toppen. Wer den Cheese Tea mit Schuss genießen will: Zum Grüntee einen Schuss Gin, zum Schwarztee einen Schuss Rum geben.