

## "ROSSO":

### Zutaten:

4 - 5	Limetten
3/8 ltr	Campari
0,2 ltr	Grenadin-Sirup
2 - 3	Flaschen trockener Rose

### Zubereitung:

Zwei Limetten auspressen, die restlichen heiß abspülen, abtrocknen und in schmale Schitze schneiden. Mit dem Limettensaft in einen großen Krug füllen und mit Campari und Grenadin-Sirup aufgießen. Anschließend 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit gut gekühltem Wein aufgießen.

*Toll an heißen Sommertagen!*

---

Vino e olio da Giuseppe

---

Italienische Weine und Feinkost

---

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

---

Josef Schönlinner

Kohlstatt 6

83119 Obing

Tel 08624-4580

Fax 08624-876878

[www.vinoeolio-online.de](http://www.vinoeolio-online.de)