

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2022 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Bloody Mary mit Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für die Bloody Mary mit Parmesan:

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, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.