

**BISSEN
BESSER**

Virgin Margarita

Zubereitung **5 MIN**

Gesamt **5 MIN**

Schwierigkeit **LEICHT**

Kalorien / Portion **134 KCAL**

ZUTATEN | 4 Portionen

2	Limetten
2	Zitronen
500 ml	Pfirsich-Nektar
6	Eiswürfel
1	Pfirsich
	Zitrone
	Shaker
	Barsieb

ZUBEREITUNG

- 1 Limette halbieren und mittig mit einem scharfen Messer einritzen. Limette mit dem angeschnittenen Spalt auf den Glasrand ansetzen und vorsichtig rundherum befeuchten. Salz auf einen Teller streuen und den angefeuchteten Rand der Margarita Gläser hineindrücken.
- 2 Limetten und Zitronen auspressen und den Saft zusammen mit Pfirsichnektar und Eiswürfeln in einen Shaker geben. Kräftig für ca. 5-10 Sekunden shaken. Drink unter Zuhilfenahme eines Barsiebes gleichmäßig in die Gläser abseihen.
- 3 Für die Garnitur einige frische Pfirsichstückchen auf Bambusspieße aufspießen und horizontal auf dem Glas platzieren. Jeweils eine Zitronen- oder Limettenscheibe auf den Glasrand setzen. Den Drink mit einer Zitronenzeste parfümieren und servieren.

NÄHRWERTE

Nährwerte	pro Person
Energie	561 kj (7%)
Kalorien	134 kcal (7%)
Kohlenhydrate	21 g
Fett	3 g
Eiweiß	1 g