

Grapefruit-Rosmarin-Sprizz

| | | | |
|-----|-----|-----------------------|---|
| 2 | dl | Wasser | alles in eine Pfanne geben, aufkochen, abkühlen und 2-3 Std. ziehen lassen |
| 200 | g | Zucker | |
| 3-4 | Zw. | Rosmarin | |
| 3 | | rosa Grapefruits | auspressen |
| | | Mineral oder Prosecco | |
| 1 | | rosa Grapefruit | in dünne halbe Scheiben schneiden |
| 4 | | Rosmarinzweige | |

Etwas Sirup ins Glas geben, Grapefruitsaft darauf verteilen, mit Mineralwasser oder Prosecco aufgiessen, Rand mit Grapefruit-Schnitt und Rosmarinzweig garnieren

