

Mimosa

mit Rosmarin



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 2 Zitronen
- ¼ Bund Rosmarin
- 250 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
-
- 32 cl Sekt halbtrocken
(gekühlt)
- 32 cl Orangensaft
-
- Rosmarin für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Die Zitronen heiß abwaschen, die Schale fein herunterraspeln und den Saft auspressen, die Rosmarinzwige grob hacken.
2. Alles zusammen mit Wasser, Salz und Zucker in einen Topf geben und 15-20 Minuten unter Rühren kräftig aufkochen.

3. Den entstandenen Rosmarinsirup danach über Nacht bei Raumtemperatur abkühlen lassen und im Anschluss abseihen.
4. Zum Servieren je einen Teelöffel Sirup auf die Gläser verteilen, alles zu gleichen Teilen (oder nach eigenem Mischverhältnis) mit Sekt und Saft aufgießen und mit Rosmarin dekorieren.