

Spicy Michelada



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

Drink:

- 1 Dose VILLA GUSTO Tomaten gehackt
- 4 EL BIO SONNE Limettensaft
- ½ TL COOK! Chili
- 1 große Prise Salz
- 4 Dosen BURGKRONE Bier

- 2 EL BIO SONNE Bio-Honig Wald
- 1 Prise COOK! Chili

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung die gehackten Tomaten mit Abrieb und Saft der Limetten sowie Chili und Salz im Mixer pürieren.
2. Die Mischung in Eiswürfelformen verteilen und mindestens vier Stunden oder über Nacht einfrieren lassen.
3. In der Zwischenzeit den Rand der Cocktailgläser mit Honig bestreichen und mit Chili bestreuen – bis zum Servieren kalt stellen.
4. Kurz vor dem Servieren die vorbereiteten Eiswürfel auf die Gläser verteilen und mit kaltem Bier aufgießen.