

# DRINKS.

## Aperol Spritz



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zutaten

- 6 cl Prosecco
- 4 cl Aperol
- 2 Eiswürfel
- 1 Scheibe Orange
- 1 Schuss Mineralwasser

### Zubereitung

1. Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Aperol, Mineralwasser und Prosecco eingiessen, kurz umrühren.
3. Orangenscheibe ins Glas geben.



### Beschreibung

Als Spritz oder «Veneziano» werden Mixgetränke aus weissem Schaumwein (oftmals Prosecco) und einer Spirituose bezeichnet, die typischerweise auf Eis mit einer Zitronen- oder Orangenscheibe serviert werden. Die wohl bekannteste Spritz-Variante ist der Aperol Spritz, zubereitet mit Italiens fruchtigem Bitter-Likör, der u.a. mit Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorangen und aromatischen Kräutern angereichert wird. In seinem Heimatland ist das Aperitif-Getränk seit langer Zeit fester Bestandteil der Barkultur und wird besonders gerne zum Feierabend konsumiert. Die Rezeptur entstand in den 1950er Jahren und wurde in den 2000ern, dank der Marketing-Bemühungen der Gruppo Campari, weltweit bekannt gemacht. Gerade, weil die Zubereitung denkbar einfach ist, genießt der Cocktail eine grosse Popularität.