



Crémant Margarita

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Orangen	0.5 St.
Bio Limetten	2 St.
Tequila	25 ml
Agavendicksaft	1 TL
Eiswürfel	2 EL
Meersalz	2 EL
Crémant	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, Shaker

1. Orange und 1 Limette halbieren und Saft auspressen. Die andere Limette in Achtel schneiden. In einen Cocktailshaker 20 ml Orangensaft, 15 ml Limettensaft, Tequila und Agavendicksaft geben und zusammen mit Eiswürfeln shaken.

2. Glasrand mit Limettenspalten leicht befeuchten. Salz auf einem Teller verteilen, das Glas mit dem Rand ins Salz drücken. Margarita in das Glas geben, mit Crémant aufgießen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	188 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	0 g