

Rosemary Royal

Rezept von Carolien Niebling

45 ml Vodka, mit Rosmarin aromatisiert

10 ml Limettensaft

35 ml Honigsirup

75 ml Prosecco oder Soda

1 kleine Prise Meersalz

Für die Deko

1 Zweig Rosmarin

1 Zitronenschalen-Spirale

Rosmarin-Vodka und Honigsirup vorbereiten:

Drei grosse Zweige Rosmarin drei bis fünf Tage luftdicht verschlossen im Vodka ziehen lassen, Zweige entfernen.

Honig und Wasser zu gleichen Teilen erwärmen, ineinander rühren und kalt stellen.

Cocktail-Shaker mit Eis füllen. Rosmarin-Vodka, Limettensaft, Honigsirup und Salz hinzugeben.

20 Sekunden schütteln. In ein Cocktailglas füllen, mit Prosecco aufgiessen. Mit Rosmarin und Zitronenspirale garnieren. Sofort servieren.