



APERITIF

Port Tonic

Portugiesischer Aperitif mit weißem Portwein

FÜR 4 PERSONEN

PORTUGIESISCHE KÜCHE

Zutaten

- 200 ml weißer Portwein, trocken oder extra dry
- 4 Zweige Minze
- 400 ml Tonic Water
- Eiswürfel
- 1 Bio-Limette

Zubereitung

- 1 Vier große Weingläser oder Longdrinkgläser großzügig mit Eiswürfeln füllen.
- 2 Je 50 ml weißen Portwein darüberggeben.
- 3 Mit jeweils etwa 100 ml Tonic Water auffüllen.
- 4 Limette in Spalten oder dünne Scheiben schneiden und auf die Gläser verteilen.
- 5 Mit einem Zweig Minze garnieren und sofort servieren.

Tipp: Portwein und Tonic vorher gut kühlen. Dann verwässert der Drink durch das Eis weniger schnell.