



PUMMAROLA

Zutaten:

- 1,5 cl Riemerschmid Bar-Sirup Cranberry
- 1 cl Riemerschmid Bar-Sirup Limette
- 1,5 cl Kalamansi Püree von Boiron
- 4 Stück Mini Roma Rispentomaten
- 1 Bund Basilikum (eine gute Hand voll)
- 6 cl naturtrübes alkoholfreies Radler von Feldschlößchen

Zubereitung:

Die Tomaten und das Basilikum in ein Shakerglas geben und mit einem Muddler kräftig zerdrücken. Karamans Püree, Cranberry und Limetten Sirup plus Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken. Per double Strain in einem mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen. Naturtrübes alkoholfreies Radler aufgießen und umrühren. Auf ein kleines Tablett mit den Tomaten, Brot Chips und Salz servieren.

Garnitur (by side):

3 Mini Roma Rispen Tomaten, Basilikum, Brotchips mit Tomate/Olive/Oregano Geschmack und Jodsalz.