

# Mimosa

Dieser erfrischende Cocktail besteht wie der Bucks Fizz aus Orangensaft und Champagner. Der Unterschied: Beim Mimosa werden Saft und Champagner zu gleichen Anteilen gemischt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

|           |                                             |
|-----------|---------------------------------------------|
| 7 cl      | Champagner                                  |
| 7 cl      | Orangensaft                                 |
| 1 Scheibe | <a href="#">Orange</a> (für die Garnierung) |

## Zubereitung

Der Mimosa schmeckt süß-prickelnd und erfrischend, zusätzlich enthält er eine fruchtige bis säuerliche Note durch die verwendete Sorte Champagner.

1. Zuerst den Orangensaft in ein Sektglas geben, dann mit dem Champagner auffüllen.
2. Den Cocktail kurz umrühren, mit einer Orangenscheibe am Glasrand servieren.

## Tipp

Für den Mimosa am besten frisch gepressten Saft verwenden und beide Zutaten gut vorkühlen.