

## **Aperol Paloma**

Der Aperol Paloma ist für viele das neue Trendgetränk. Der erfrischende Cocktail ist etwas stärker und ideal für alle, die einen leicht bitteren Geschmack mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



## Zutaten

5 cl	Tequila
3 cl	Orangenlikör (z.b. Cointreau)
3 cl	Aperol
3 cl	Grapefruitsaft (frisch gepresst)
1 cl	Limettensaft (frisch gepresst)
	Eiswürfel

## Zubereitung

- 1. Für den **Aperol Paloma** den Cocktailshaker bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Jetzt den Tequila, Orangenlikör, Aperol, frisch gepressten Grapefruitsaft und Limettensaft in den Shaker geben und zirka eine halbe Minute lang schütteln.
- 2. Den <u>Cocktail</u> in ein Glas mit Eiswürfeln durch ein Barsieb schütten. Nach Belieben mit Limettenscheiben, Grapefruitscheiben und Minze-Blätter dekorieren. Prost!

**Unsere Empfehlung** 



hier bestellen

Cocktailshaker Set aus Edelstahl





## Tipp