# Hugo

Ein Cocktail mit wenig Alkohol für viel Genuss: Der erfrischende Hugo ist ein idealer Sommerdrink.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 ml | Prosecco |
| 2 cl | Holundersirup |
| 100 ml | Sodawasser (Mineralwasser) |
| 1 Stk. | Limette |
| 2 Blätter | Minze |

## Zubereitung

Der **Hugo** ist ein spritziger Cocktail mit frischem, fruchtigem und süßen Geschmack.

---

1. Einige Eiswürfel in ein vorgekühltes Glas geben. Die Limette heiß abwaschen und halbieren. Von einer Hälfte  ein bis zwei Scheiben für die Dekoration abschneiden, den Rest kurz über dem Glas ausdrücken, sodass etwas Saft hineinfließt. Von der anderen Hälfte ein oder zwei Spalten abschneiden und direkt in das Glas geben.

2. Die Minzeblätter abzupfen, waschen und ebenfalls in das Glas geben. Zuerst mit dem Holunderblütensirup, dann mit Prosecco, zum Schluss mit Sodawasser auffüllen. Die Limettenscheiben als Dekoration am Glasrand feststecken.

## Tipp

Den Hugo kann man zusätzlich mit einem Zweig Minze am Glasrand dekorieren.