

Aperitivo-Momente mit Mionetto Prosecco – italienischer Lifestyle pur

La Dolce Vita für zu Hause - jetzt sommerliche Rezepte entdecken

Wiesbaden, Mai 2021. Es ist der vielleicht schönste Augenblick eines Tages in Italien. Die frühen Abendstunden tauchen den Himmel in warmes Licht und läuten damit den Aperitivo ein. Jetzt wird prickelnd angestoßen – dazu gibt es typischerweise unkomplizierte Gerichte mit sommerlichem Flair. Dieses besondere Lebensgefühl der Italiener hat auch Lifestyle- und Fashionbloggerin Vanessa vom Blog „Pieces of Mariposa“ gepackt. Exklusiv für Mionetto hat sie jetzt drei italienische Köstlichkeiten kreiert. Der Brombeer-Thymian-Cocktail, Panzanella Salat mit karamellisierten Pfirsichen & Burrata und der lauwarmer Tomaten-Burrata-Salat zelebrieren den perfekten Aperitivo-Moment für zuhause. Und als erfrischender Genuss im Glas dürfen fruchtiger Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut und zarter Mionetto Prosecco Rosé DOC dabei natürlich nicht fehlen. Die italienischen Schaumweine passen bestens zu allen leichten Sommergerichten, wie Salaten und Gegrilltem. Natürlich lässt sich mit Mionetto Prosecco aber auch einfach ganz spontan zwischendurch anstoßen.



Bella Italia – der Aperitivo feiert die Freude am Beisammensein

Lebenswerte Genussmomente ganz einfach entspannt genießen - darauf freut sich im Sommer wohl jeder. Und es ist genau diese mediterrane Unbeschwertheit, die ein Aperitivo mit den Liebsten verspricht. Stilvoll belebend kommt Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut daher. Als prickelnder Italiener verleiht er dem Abend mit seinem Duft nach reifen Äpfeln und Noten von Akazienblüten und feinem Honig besonderen Glanz. Lebensfreude pur auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten versprüht Mionetto Prosecco Rosé DOC beim Aperitivo. Die Cuvée aus 85 % Glera- und 15 % Pinot Noir-Trauben wird in Rot vinifiziert. Das verleiht dem prickelnd-lebendigen Prosecco seine Pfirsichblütenfarbe und ein fruchtiges

Bouquet mit Noten von roten Früchten, Pampelmuse sowie Anklängen von Honig- und Brotkrustenaromen.

Zeit für Inspiration – drei köstliche Aperitivo-Rezeptideen mit Mionetto Prosecco

Panzanella Salat mit karamellisierten Pfirsichen & Burrata

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Romanasalat oder Ruccola
- 2 Pfirsiche
- 2 Burrata
- ein paar Zweige frischer Basilikum
- 1/2 Ciabatta (kann ruhig vom Vortag sein)
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- 2 EL Weißer Balsamico
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit das Ciabatta in mundgerechte Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Etwas Olivenöl und Salz darauf geben und vermischen. Für ca. 20 Minuten in den Ofen geben, bis die Brotwürfel leicht gebräunt und kross sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Pfirsiche waschen und entkernen. In Spalten schneiden und in einer kleinen Pfanne mit etwas Honig leicht karamellisieren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Salat in Stücke zupfen, waschen und in eine Salatschüssel füllen. Die Brotwürfel dazugeben und locker vermischen.
4. Aus Dijon Senf, Honig, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.
5. Die Pfirsiche und den je in zwei Hälften geteilten Burrata auf dem Salat verteilen und das Dressing darüber geben. Mit Basilikum garnieren und servieren.



Der passende Drink zum Salat:

Brombeer-Thymian-Cocktail

Zutaten (für etwa sechs Drinks):

- 250 Gramm Brombeeren
- 1 Stück Ingwer (etwa daumenstückgroß)
- ein paar Zweige Thymian
- 500 ml Wasser
- 100 Gramm Zucker
- 1 Flasche Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Zunächst bereiten wir den Sirup vor. Dafür die Brombeeren zusammen mit dem Wasser, Zucker, den in Scheiben geschnittenen Ingwer und zwei Zweigen Thymian in einen mittelgroßen Topf geben. Einmal aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Für etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen und zum Schluss die Brombeeren vorsichtig zerdrücken, um noch mehr Geschmack herauszulassen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb abgießen. In einer kleinen Bügelflasche hält sich der Sirup im Kühlschrank etwa zwei Wochen.
2. Eiswürfel in ein Weinglas füllen und ein paar Brombeeren als Deko dazu geben.
3. Etwa 1/5 des Glases mit dem Sirup füllen und dann mit Prosecco DOC Treviso Brut auffüllen. Mit etwas Thymian dekorieren.



Lauwarmer Tomaten-Burrata-Salat

Zutaten (für vier Personen):

- 1 Kilogramm Tomaten (hier ruhig eine wilde Mischung aus bunten, großen und kleinen Tomaten nehmen)
- 1 Knolle Knoblauch
- 10 EL Olivenöl
- 2 Zweige Oregano
- 1 Handvoll Oliven
- 2 Burrata
- Frischen Basilikum
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Tomaten waschen und die großen Tomaten in dickere Scheiben schneiden. Die Rispen Tomaten ruhig an den Rispen lassen.
3. Tomaten und den Oregano in eine gußeiserne Pfanne, oder eine große Auflaufform geben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Die Knoblauchknolle in der Hälfte zerteilen. Samt Schale zu den Tomaten in die Pfanne/Auflaufform geben.
5. Für 30 Minuten in den Ofen geben.
6. Den Knoblauch entfernen (oder als Deko mit drinlassen) und mit den Oliven, Burrata und frischem Basilikum toppen. Mit geröstetem Brot servieren.

Tipp: Zu dem lauwarmen Tomaten-Burrata-Salat Mionetto Prosecco Rosé DOC servieren. Die perfekte Abrundung zu der Süße der Tomaten und dem cremigen Burrata.

Über Mionetto

Erfrischend italienisch, sinnlich und hochwertig – Mionetto ist der Inbegriff von Prosecco. Die feinen Frizzanti und Spumanti stammen aus Valdobbiadene im norditalienischen Prosecco-Anbaugebiet Veneto. Das vielfältige Sortiment zeichnet sich durch stets beste handwerkliche Tradition, erstklassigen Geschmack und ein frisches Design aus. Trendige, fertig gemixte, aromatisierte weinhaltige Cocktails komplettieren das Angebot. Mionetto, laut IWSR die

nach Absatz international meistverkauften Marke im Prosecco-Sortiment und in mehr als 70 Ländern verfügbar, ist italienischer Prosecco-Genuss für die ganze Welt.

Weitere Informationen unter www.mionetto.com

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk, gepaart mit Markt- und Markenkompetenz, machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie *Freixenet*, *Henkell*, *Mionetto Prosecco*, *Fürst von Metternich*, *Freixenet Mia*, *Freixenet Mederaño*, *i heart WINES*, *Mangaroca Batida de Côco* und *Wodka Gorbatschow*.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Den Henkell Freixenet Image-Spot finden Sie unter: www.youtube.com/watch?v=HVc8IH9id4Y&has_verified=1

Facebook [@HenkellFreixenet](https://www.facebook.com/HenkellFreixenet) / Twitter [Henkell Freixenet](https://twitter.com/HenkellFreixenet) / Youtube [Henkell Freixenet](https://www.youtube.com/HenkellFreixenet)

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Catherine Gärtner
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63215
E. catherine.gaertner@henkell-freixenet.com

segmenta communications GmbH

Mascha Dunkelmann
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 40 4411 3017
E. hfx@segmenta.de