

Michelada



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

FÜR 4 Personen

4 hohe Gläser

1 Limette, heiss ab gespült, ½ abgeriebene Schale
1 TL grobes Meersalz
1 TL Piment d'Espelette oder Chiliflocken
Eiswürfel
4 dl Tomatensaft, kalt
4 dl Lagerbier, kalt
Einige Spritzer Maggi
Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Limettenschale, Meersalz und Piment mischen. Restliche Limette in Spalten schneiden. Gläserkanten mit einem Limettenschnitt anfeuchten, Glasränder sofort in der Würzmischung drehen. Eiswürfel und die restlichen Limettenspalten in die Gläser verteilen, mit Tomatensaft und Bier auffüllen. Mit Maggi würzen, mit Pfeffer bestreuen.

Tipp Mit einigen Spritzern Chilisauce abschmecken.