



WEISSE CHAMPAGNER-PFIRSICHE MIT “LINGUE DI GATTO“ (KATZENZUNGEN)

Categoria: Süßspeisen **Tempo di preparazione:** 15 Minuten **Difficoltà:** molto facile



Ingredienti per 4

- 4 weiße Pfirsiche
- 200 ml Champagner
- 8 Lingue di Gatto (italienische Kekse in Form von Katzenzungen)
- 1 Prise Zimt

Zum Essen oder Trinken? Wie wäre es, wenn Sie beides tun könnten, indem Sie die Süße von Pfirsichen mit den stets willkommenen Perlen des Champagners kombinieren?

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **hoch**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Pfirsiche waschen, entkernen und schälen; in dünne Scheiben schneiden und mit Zimt bedecken.

Die Pfirsichscheiben in einem Sektglas so anrichten, dass sie auf der Innenseite des Glases ein Muster bilden.

Kurz vor dem Servieren mit dem gut gekühlten Champagner aufgießen; mit ein paar Lingue di Gatto-Keksen servieren. Guten Appetit!

