



Erdbeer-Bowle

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10-12 Portionen

2 kg Erdbeeren	2 Fl.	Weißwein
2 Fl. Sekt	3-4 EL	Erdbeer- o. Holundersirup
2 Bio-Zitronen	15	Minzblätter

Zubereitung

-
1. Wasche zuerst die Erdbeeren, tupfe sie mit Küchenpapier trocken und viertel sie.
 2. Die Zitronen abwaschen und klein schneiden.
 3. Beides in eine große Bowleschale oder große Karaffe geben.
 4. Dann die Minzblätter waschen und zu den Früchten geben.
 5. Den Erdbeer- oder Holunderblütensirup dazugeben und verrühren.
 6. Gieße den Wein dazu und stelle das Ganze für 2 bis 3 Stunden kalt.
 7. Kurz vor dem Servieren kann der Sekt dazu gegossen werden.

Erdbeer-Bowle

Stand 28.04.2021