

REZEPT FÜR ERDBEER-BOWLE



ERDBEER-BOWLE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Gläser | 40 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 2 Zitronen
- 1 Orange
- 4 Zweige Thymian
- 1 kleiner Bund Zitronenmelisse
- 1 l Mineralwasser
- 6 EL SweetFamily Unser Feinster
- 300 g Erdbeeren
- 1 Flasche gekühlter Sekt (750 ml)



4735

ZUBEREITUNG

1. Zitronen und Orange auspressen. Thymian und Zitronenmelisse waschen und Blättchen abzupfen. Mineralwasser mit Zucker, Kräutern und Säften in einem Bowlengefäß verrühren, bis sich der Zucker löst. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

2. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Sekt in die Bowle geben und gut gekühlt servieren.

Tipp:

Wer die Bowle z.B. zum Picknick oder Grillen mitnehmen möchte, füllt den Ansatz und Erdbeeren für die Transport in eine gut schließende Frischhaltedose und kühlt diese und den Sekt auf dem Transport am besten mit Kühlelementen. Vor Ort auf Gläser verteilen und mit Sekt aufgießen.