



Beerenbowle

Eine sommerlich leichte Beerenbowle.

Zutaten für die Beerenbowle:

250 g Heidelbeeren

250 g Erdbeeren

250 g Himbeeren

3 EL Zucker

500 ml Mineralwasser, prickelnd

750 ml Weißwein

750 ml Sekt

frische Minz- oder Zitronenmelisse

Die Beeren werden gesäubert und mit dem Zucker gemischt. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Nun werden die Beeren mit dem gekühlten Weißwein übergossen und bis kurz vor dem Servieren gekühlt.

Vor dem Servieren werden noch das gekühlte Mineralwasser und der gekühlte Sekt hinzugefügt. Umrühren, ein paar Zweige Minze oder Melisse in die Bowle geben und genießen.

