

# Erdbeerbowle

*Für 6 Personen*

## Zutaten

750 g Erdbeeren  
200 g Zucker  
3 Flaschen Moselwein  
1 Flasche Sekt

*Vorbereitung 20 Minuten plus Zeit zum Marinieren*

1. Erdbeeren waschen, halbieren mit Zucker in einem Glaskrug vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Eine Flasche Wein aufgießen 20 Minuten ziehen lassen, den restlichen Wein zugeießen.
2. Kurz vor dem Servieren den Sekt zugießen und darauf achten, dass der Flaschenhals in die Bowle eintaucht, damit die Kohlensäure des Sekts erhalten bleibt.

*Als Aperitif:*

*Man kann aber auch ganz einfach Erdbeeren mit Zucker nach Geschmack marinieren, etwas Wein zugießen, marinieren und kurz vor dem Servieren den Sekt zugeben.*