

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 zugeießen 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 zugeießen, marinieren und kurz vor dem Servieren den Sekt zugeben.