



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren
- 0,2 l Sekt
- 0,5 l Weißwein, trocken
- 2 EL Honig
- 1 Limettenschale
- 4 cl Limettensaft

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Limettensaft kann auch Zitronensaft verwendet werden.



Petra Eder

Seminarbäuerin im Bezirk Krems

Erdbeer Bowle



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Erdbeeren säubern, Stiel entfernen und je nach Größe in kleine Stücke schneiden. Die Limettenschale fein abreiben und dann den Saft mit einer Zitronenpresse auspressen. Den Saft mit etwas Honig nach Geschmack verrühren und mit den Erdbeeren vermengen. In einer Glasschüssel mit dem gekühlten Wein aufgießen, abdecken und im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit kaltem Sekt aufgießen.