# Hugo-Bowle mit Erdbeeren

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|---|---|
| Erdbeeren | 500 g |
| Bio Limetten | 2 St. |
| Minze, frisch | 25 g |
| Sekt, trocken | 2 L |
| Holunderblütensirup | 150 ml |
| Wasser | 500 ml |

## Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Limetten waschen und in Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

2. In eine Schüssel gekühlten Sekt und Holunderblütensirup gießen. Erdbeeren, Limette und Minze dazugeben und Hugo-Bowle mit Wasser aufgießen.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 232 kcal |
| Kohlenhydrate | 27 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 0 g |