



Würziger Erdbeer-Sekt

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------|---------|
| Erdbeeren | 50 g |
| Rosmarin, frisch | 5 g |
| Bio Limetten | 0.5 St. |
| Puderzucker | 1 TL |
| Sekt, trocken | 150 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, 2 schöne Beeren zum Garnieren beiseitelegen, Grün entfernen, Rest in einem hohen Gefäß fein pürieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von 2 Zweigen abstreifen und fein hacken. Limette waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. Rosmarin mit Erdbeerpüree, Puderzucker, Limettenschale und -saft mischen und ca. 30 Min. im Kühlschrank durchziehen. Erdbeerpüree in ein Glas geben und mit gekühltem Sekt aufgießen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 165 kcal |
| Kohlenhydrate | 18 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 1 g |