




Würziger Erdbeer-Sekt

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach




Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	50 g
Rosmarin, frisch	5 g
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	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g