



HIMBEERBOWLE

Zutaten (für 4-6 Gläser)

- 300 g** frische Himbeeren
- 2** unbehandelte Zitronen (oder Limonen)
- 80 ml** Himbeer-Sirup
- Zitronenmelisse
- Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken
- Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Rosé Halbtrocken
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Himbeeren in ein Bowle-Gefäß geben.
2. Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Sparschäler in dünnen Spiralen abschälen und mit dem ausgepressten Saft der Zitronen zu den Himbeeren geben.
3. Himbeer-Sirup darüber gießen, einige Melissenblätter hinzufügen und alles kalt stellen.
4. Zum Servieren Eiswürfel mit in das Bowle-Gefäß geben und mit Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken und Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Rosé Halbtrocken aufgießen.
5. In Gläser verteilen und an einem schönen Sommerabend genießen!



Zu diesem Rezept empfehlen wir

Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken

Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Rosé Halbtrocken

