

HIMBEERBOWLE

Zutaten (für 4-6 Gläser) Zubereitung

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

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