



Blueberry-Sekt

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Bio Limetten	0.5 St.
Heidelbeeren, frisch	50 g
Brauner Zucker	1 TL
Minze, frisch	5 g
Sekt, trocken	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. Heidelbeeren waschen. In einer Schüssel Heidelbeeren, Limettensaft und Zucker mischen und zum Durchziehen abgedeckt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Minze waschen und 4 schöne Spitzen von den Stielen zupfen.

2. Zum Servieren Heidelbeeren in ein Glas geben und mit gekühltem Sekt aufgießen. Blueberry-Sekt mit Minze garnieren.

Zum Wohl!

Tipp: Der Drink schmeckt auch alkoholfrei: Dann Heidelbeeren statt mit Sekt mit sprudelndem Mineralwasser aufgießen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	175 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g