



Erdbeer-Wermut-Bowle

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Erdbeeren	500 g
Basilikum, frisch	40 g
Brauner Zucker	4 EL
Wermut Bianco	200 ml
Eiswürfel	200 g
Tonic Water	500 ml
Prosecco	1.5 L

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen.
2. In einer Schüssel Erdbeeren und Basilikum mit Rohrzucker und Wermut vermengen.
3. Eiswürfel zugeben und mit kaltem Tonic Water und Prosecco aufgießen. Erdbeer-Wermut-Bowle sofort servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	173 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g