



Würziger Erdbeer-Sekt

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

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