



# 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