



Zitronen-Sekt mit Erdbeeren

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	100 g
Wasser	100 ml
Zitronen	1 St.
Erdbeeren	250 g
Sekt, trocken	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, feine Reibe

1. In einem Topf Zucker mit Wasser ca. 4 Min. aufkochen, bis sich der Zucker löst und ein Sirup entsteht. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. Zitronenschale und 75 ml Zitronensaft zum Sirup geben und abkühlen lassen.
3. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Zum Sirup geben und bis zum Servieren kühl stellen. Auf Gläser verteilen und mit Sekt aufgießen. Zitronen-Sekt mit Erdbeeren kühl servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g