

Sommerbowle

Zutaten:

300 g Himbeeren
½ Ananas
2 Bio-Orangen
½ Bund Minze
1 Liter Maracuja-Nektar
1 Flasche Sekt
1 Flasche Weißwein trocken
2 Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Himbeeren in ein Bowlegefäß geben. Ananas halbieren, Schale entfernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Orangen waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

Maracuja-Nektar und Weißwein über die Himbeeren gießen. Ananasstückchen und Orangenscheiben dazugeben und alles gut verrühren.
Für 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Minzblätter unterrühren, mit Sekt und Eiswürfeln auffüllen.

PROST!