



ERDBEER-BASILIKUM-SPRITZ

Für 6 Gläser à 250ml benötigt ihr folgende Zutaten:

- 600ml Mineralwasser
- 450g Erdbeeren
- 18 Blätter Basilikum, frisch
- 300ml Jules Mumm Rosé Dry
- 9 EL Zucker
- Eiswürfel

- 1 Basilikum waschen und trocken schütteln.
- 2 Erdbeeren, Zucker, Basilikum und einen Spritzer Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sirup bei niedriger Hitze ca. 7 Min. köcheln lassen. Kurz zum Abkühlen zur Seite stellen.
- 3 Den abgekühlten Sirup absieben. Erdbeeren vorsichtig mit einem Löffel ausdrücken.

- 4 Erdbeeren, Eiswürfel und Sirup (ca. 3cl p.P.) in ein Glas geben.
- 5 Mineralwasser und Jules Mumm Rosé Dry dazugeben.
- 6 Nach Wunsch mit mehr Basilikum garnieren und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 10-20 Minuten

Nährwerte pro Portion: 90 kcal, Eiweiß: 1 g, KH: 16 g

© KptnCook

Diese Website wurde mit toujou gebaut