

Fruchtige Erdbeer-Mango-Bowle mit Basilikum

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Restliche Limetten und Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden. Mango schälen und würfeln. Früchte mit eingekochtem Sud übergießen, 1 Stunde kaltstellen.

- 3 -

Basilikum hacken. Eiswürfel zu den Früchten geben und mit Weißwein aufgießen, mit Basilikum garnieren.

Zutaten für 6 Gläser

500 g Erdbeeren
1 Mango
1 Bund Basilikum
1 Flasche Weißwein
100 ml Apfelsaft
100 ml Mangosaft
7 Esslöffel brauner Zucker
4 Limetten
12 Eiswürfel

Rote Erdbeeren, gelbe Mango und grüne Limette - was kann es besseres in einem fruchtigen Sommer-Drink geben?! Süß und erfrischend lassen sich die bunten Früchtchen in der exotischen Weißwein-Bowle treiben und genießen den Sommer.

- 1 -

2 Limetten auspressen. Limettensaft, Apfelsaft, Mangosaft und braunen Zucker aufkochen, 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen und auskühlen lassen.

- 2 -