

## Prickelnde Rhabarber-Bowle mit Erdbeeren

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1,5 Liter Bowle

500 g Erdbeeren  
2 Esslöffel Zucker  
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)  
700 ml Rhabarbersaft  
300 ml Weißwein (gekühlt)  
500 ml Sekt (gekühlt)  
1 Bund Minze  
1 Bund Zitronenmelisse

Die Sonne kommt raus und es ist Zeit für die erste Garten-Party des Jahres! Fehlt nur noch ein erfrischender Sommer-Drink für die zahlreichen Gäste. Was könnte da besser passen, als prickelnde Rhabarber-Bowle mit Weißwein und Sekt. Weil sie sich so unglaublich gut mit Rhabarber verstehen, lassen sich außerdem zahlreiche, frische Erdbeeren in der erfrischenden Bowle treiben.

Neben fruchtigen Drinks lässt sich die Rhabarber-Saison mit diesen [20 Rhabarber-Rezepten](#) und [9 Rhabarber-Drinks](#) so richtig auskosten.

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Mit Zucker und Vanillemark in einer großen Schläe vermengen und 20 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Rhabarbersaft und Weißwein zu den Erdbeeren gießen und 20 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Blätter von je 2 Stielen Minze und Zitronenmelisse grob hacken, in die Bowle geben und mit Sekt auffüllen. Bowle im Glas servieren und mit Minze und Zitronenmelisse granieren.