

Eisgekühlter Rosésekt mit Erdbeerpüree



Eisgekühlt am besten...

Bei der Hitze schmecken eisgekühlte Getränke. Deswegen haben wir heute ein schnelles Rezept für fruchtigen Sekt.

Wer möchte, süßt statt mit Zucker, mit Honig oder Sirup. Auf alle Fälle eisgekühlt servieren.

Prost!

Zutaten

- 100 g frische Erdbeeren
- 0,7 L Rosésekt, eisgekühlt
- 2 EL Zucker
- Nach Belieben: Beeren zum Dekorieren

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und entgrünen. Anschließend im Mixer (oder mit dem Pürierstab) mit 2 EL Zucker pürieren.

Das Erdbeerpüree in Sektgläser verteilen und mit eisgekühltem Rosésekt auffüllen.

Nach Belieben mit Beeren servieren.