

# Waldmeister-Bowle

**Für zwei Personen**

**Für die Bowle:**

0,75 L Weißwein	0,75 L Sekt	0,5 L Mineralwasser
2 TL getr. Waldmeister	200 g Zucker	200 g Erdbeeren
200 g Brombeeren		

Für die Bowle Beeren waschen, Erdbeeren vierteln und den Strunk entfernen. Früchte in ein Bowlegefäß geben. Sekt, Weißwein und Mineralwasser aufgießen. Getrockneten Waldmeister mit ein wenig Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen. Anschließend durch ein Sieb geben. Sud abkühlen lassen, unter die Bowle rühren und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2016