

Erdbeer-Spargel-Bowle

Für 10-12 Personen:

1 Flasche Prosecco	$\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein	1 Flasche Mineralwasser
1 Ananas	500 g Erdbeeren	6 St. grüner Spargel
2 Bund Estragon	1 EL Roter Pfeffer	

Ananas und Spargel schälen, die Erdbeeren putzen. Die vorbereiteten Zutaten in kleine Stücke schneiden und 1 Stunde in etwas Weißwein marinieren.

Erdbeeren, Ananas und Spargel mit Prosecco, Mineralwasser und dem restlichen Wein in einen großen Glasbehälter geben.

Roten Pfeffer mörsern und ins Glas geben. Estragon mit Küchenband umwickeln und in die Bowle hängen. Die Bowle mindestens 30 Minuten ziehen lassen und kühl stellen.

Je nach Geschmack und Anzahl der Gäste kann man die Menge der Früchte und das Verhältnis von Prosecco, Wein oder Mineralwasser variieren.

Rainer Sass am 19. Mai 2019