

Rhabarber-Bowle mit Erdbeeren und Minze

🌱 vegan ⌚ Zubereitungszeit: ca. 20 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Für die Eiswürfel Erdbeeren und Minze waschen. Erdbeeren halbieren, zusammen mit den Minzblättchen in Eiswürfelformen geben, mit Wasser auffüllen und im Tiefkühlschrank für etwa 2 Std. zu 20 Eiswürfeln frieren lassen.
- Für den Sirup Rhabarber waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Wasser und Zitronenschale in einen Topf geben und etwa 20 Min. kochen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend in ein Sieb gießen und den Rhabarbersaft auffangen. Rhabarbersaft und Zucker unter Rühren aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Sirup in Schraubflaschen füllen und auskühlen lassen.
- Für die Bowle Minze waschen und grob hacken. Zitrone waschen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Rhabarber-Sirup, Sekt, Weißwein und Wasser in einer großen Schale vermischen. Erdbeer-Eiswürfel, Zitronenscheiben und Minze in die Bowle geben, auf Gläser verteilen und sofort genießen.

Zutaten für 12 Gläser:

Für die Eiswürfel:

- 20 Minzblättchen
- 10 Erdbeeren

Für 500 ml Rhabarber-Sirup:

- 800 g Rhabarber
- 500 ml Wasser
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 300 g Zucker

Für die Bowle:

- 10 Minzblättchen
- ½ Bio-Zitrone
- 500 ml Sekt, gekühlt
- 400 ml trockener Weißwein, gekühlt
- 1 l Sprudelwasser, gekühlt