Rezept

Bowle mit Zitronenverbene

Ein Rezept von Bowle mit Zitronenverbene, am 29.04.2024

Zutaten

1 Handvoll	Zitronenverbenenblätter
3-4 EL	Zucker
1 Flasche	eiskalter Prosecco
	Bowlengefäß
2	Bio-Zitronen
2 Flaschen	halbtrockener oder milder Weißwein
ca. 150 g	Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Zitronenverbenenblätter waschen und trocken tupfen. Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale als langen Streifen abschälen. Mit der Zitronenverbene ins Bowlengefäß geben. Mit Zucker bestreuen, 1 Flasche Wein aufgießen und den Ansatz 30 Min. ziehen lassen.

2. Die Zitronen auspressen. Die Bowle mit Zitronensaft, restlichem Wein und Prosecco aufgießen. Die Eiswürfel zugeben.