

Rezept

Bowle mit Zitronenverbene

Ein Rezept von Bowle mit Zitronenverbene, am 24.01.2025

Zutaten

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

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Zitronenverbeneblätter 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.