Rezept

Waldmeisterbowle

Ein Rezept von Waldmeisterbowle, am 29.05.2025

Zutaten

- **1 Handvoll** Waldmeister (ca. 10 g)
- **2** Flaschen trockener Weißwein (à 0,75 l, z. B. Riesling)
- **1** Flasche gekühlter Prosecco
- **1 EL** Zucker
- **2** Bio-Limetten
- **4 cl** Waldmeistersirup
- **1** Flasche gekühltes Mineralwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Bowlengefäß (ca. 5 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Waldmeister waschen, zwischen Küchenpapier trocken tupfen. Mit Zucker bestreuen und über Nacht stehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Waldmeisterblättchen mit 1/2 Flasche Wein übergießen und 15 Min. ziehen lassen.

3. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Limettenscheiben in ein Bowlengefäß geben. Den Waldmeisterwein durch ein Sieb gießen, mit Waldmeistersirup verrühren und über die Limettenscheiben gießen. Zugedeckt 1 Std. ziehen lassen.

4. Die Bowle mit dem restlichen Weißwein, dem Prosecco und dem Mineralwasser auffüllen und gut gekühlt servieren.