



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Grüne Soße Erdbeerbowle

ZUTATEN

½ P. Grüne Soße (statt Schnittlauch: Minze oder Waldmeister)
2 Limonen
2 Orangen
4 EL Zucker
1 Schale Erdbeere
1 Flasche Sekt

ZUBEREITUNG

Die Grüne Soße von den Stängeln zupfen (kein Schnittlauch: stattdessen Minze oder Waldmeister) und mit dem Zucker in einem Mörser zerstampfen. Mit Zitrone und Orange mischen. Dies ist dann ein Sirup, den man 2 Wochen im Kühlschrank aufheben kann. Wenn man den Sirup über längere Zeit aufheben möchte, empfiehlt es sich, den Sirup einzufrieren.

Die Erdbeeren klein schneiden, vom Strunk befreien und mit dem Sirup und dem Sekt mischen. Noch ein paar Eiswürfel rein und fertig.