

Rezeptidee

Beeren-Secco



Zutaten Für 4 Portionen

- 360 g Alnatura Rotes Beerenkompott
- ¼ TL Alnatura Bourbonvanille gemahlen
- 0,75 l Alnatura Edition Prosecco D.O.C.

Zubereitung 10 Min. + 6 Std. Kühlzeit

Für 5 Gläser

1. Beerenkompott in einen hohen Rührbecher füllen, mit dem Mixstab fein pürieren und durch ein engmaschiges Sieb streichen. Die Masse mit der Vanille mischen, in Eiswürfelformen füllen und mindestens 6 Std. tiefkühlen.
2. Beeren-Eiswürfel in eine Isolierkanne füllen und kurz vor dem Verzehr auf Gläser verteilen. Jeweils mit 150 ml Prosecco aufgießen und sofort servieren.

Tipp: Mit Blättchen von frischer Minze garnieren.

Für eine alkoholfreie Variante 6 EL Alnatura Holunderblütensirup in 750 ml Mineralwasser einrühren und damit die Beeren-Eiswürfel aufgießen.

Quelle: Alnatura; Fotograf: Frank Weinert