# Früchtebowle

Die nächste Grill- oder Sommerparty kann kommen, und deine Gäste werden die herrlich fruchtige Früchtebowle lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 700 g | Früchte |
| 1 Flasche | Sekt |
| 1 Flasche | Weißwein |
| | Zitronenmelisse |
| | Minze |
| 0.5 Stk. | Bio-Zitronen (in Scheiben geschnitten) |

## Zubereitung

1. Für die **Früchtebowle** den Weißwein sowie den Sekt kaltstellen. Die gewählten Früchte (Pfirsiche, Marillen, Melonen, Erdbeeren, Ananas, Beeren etc.) je nach Sorte waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

2. Anschließend zusammen mit den Zitronenscheiben in ein Bowle Glas geben, nach Belieben zuckern.

3. Den gekühlten Wein einfüllen, dann eine Stunde lang durchziehen lassen.

4. Vor dem Servieren mit gekühlten Sekt aufgießen.

5. Die Bowle mit frischen Blättern von der Minze und Zitronenmelisse dekorieren.

**Unsere Empfehlung** hier bestellen
Bowle Schüssel mit Deckel
Spülmaschinen geeignet



## Tipp

Wer wenig Zeit hat, kann für die Früchtebowle auch Dosenfrüchte verwenden, etwa Ananas, Mandarinen oder Pfirsiche.