

# Bowle mit Walderdbeeren

Diese Bowle mit Walderdbeeren ist so lecker, da kann kaum jemand widerstehen. Und das Rezept dazu ist so einfach, gleich noch ein Grund, die Bowle gleich mal auszuprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 400 g      | Walderdbeeren          |
| 1 Stk.     | <a href="#">Ananas</a> |
| 2 Flaschen | Weißwein               |
| 2 Flaschen | Sekt                   |

## Zubereitung

1. Für eine Bowle mit Walderdbeeren zunächst die Erdbeeren putzen und waschen. Ananas schälen und den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Walderdbeeren und Ananas in ein Bowle Gefäß geben und mit dem Wein übergießen. Einmal gut umrühren und dann für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst kurz vor dem Servieren den Sekt hinzufügen.

## Tipp

Die Bowle mit Walderdbeeren nach Belieben mit Cocktailkirschen und/oder Orangenschalen garnieren.