Erdbeer-Sekt-Smoothie

Superlecker dieses Rezept für einen Erdbeer-Sekt-Smoothie, dass man sowohl mit gefrorenen, als auch frischen Früchten machen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

400 g	Erdbeeren (frische)
400 g	Eiswürfel
90 g	Zucker
200 ml	Sekt
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Besonders lecker ist der Erdbeer-Sekt-Smothie, wenn man frische Früchte verwendet. Diese zuerst waschen und das Grün entfernen. Mit einer Küchenmaschine aus ¾ der Erdbeeren Mus machen. Die restlichen für die Garnitur zur Seite stellen.

2. Nun Eiswürfel hinzugeben und das Ganze noch mal auf großer Stufe zerkleinern und vermischen. Den Zucker hinzugeben, Sekt und Milch aufgießen und alles zusammen mindestens 1 – 2 Minuten gut durchrühren.

3. Den Smoothie in die Gläser füllen und mit den übrig gebliebenen Erdbeeren garnieren. Mit einem Strohhalm servieren.

Tipp

Für Kinder kann man den Erdbeer-Sekt-Smoothie mit Mineralwasser statt mit Sekt machen. Auch die Früchte sind je nach Geschmack austauschbar, so schmecken auch Himbeeren in dem Smoothie lecker.