

## Erdbeerbowle

### Zutaten für den Sirup:

- 500 g Erdbeeren
- 1 halbe Zitrone
- 200 g Rohrzucker

Die Erdbeeren waschen und würfeln. Die Zitrone auspresen und mit den Erdbeeren und dem Rohrzucker in einem Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen und pürieren.

### Zutaten für die Bowle:

- 750 g Erdbeeren
- 750 ml Cidre
- 750 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- 250 ml Lillet Blanc
- 150 ml Erdbeersirup
- 1,5 Limetten
- 8 Stängel Zitronenmelisse
- Eiswürfel

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. In ein Bowlegefäß geben und mit Lillet Blanc und Erdbeersirup mischen. Anschließend für 30 Minuten kalt stellen. Die Limetten gründliche mit warmen Wasser waschen und in Scheiben schneiden. Die Limettenscheiben zusammen mit der Zitronenmelisse in die Bowle geben. Mit reichlich Eiswürfeln, Cidre und Mineralwasser auffüllen und servieren.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 27.05.2018

Koch/Köchin: Lars Degner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)