



MANGO-ERDBEER-BOWLE MIT BASILIKUM

Zutaten:

- 450 g Erdbeeren
- eine Mango
- frischer Basilikum
- 5 Limetten
- 150 ml Mangosaft
- 150 ml Apfelsaft
- 8 Esslöffel brauner Zucker
- Flasche halbtrockener Weißwein
- Eiswürfel

Zubereitung:

Vier Limetten auspressen. Den gewonnenen Saft zusammen mit dem Mango- und Apfelsaft und dem braunen Zucker in einen Topf geben. Kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze einkochen.

Während der Sud abkühlt, die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.

Danach die Mango schälen und ebenfalls klein schneiden.

Den Basilikum fein hacken. Alles in ein ausreichend großes Gefäß geben und mit dem Sud übergießen. Im Kühlschrank ca. ein bis zwei Stunden ziehen lassen.

Den Früchtemix zuletzt mit dem Weißwein aufgießen und reichlich Eiswürfel dazu geben. Die restliche Limette als Deko verwenden.

Lasst es euch schmecken!