



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

150 g	Erdbeeren
1	Nektarine
6 EL	Zuckersirup
1	Bio-Limette

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Strünke entfernen und vierteln. 2 Erdbeeren mit Strunk zum Dekorieren beiseitelegen. Nektarine waschen, trocken tupfen, halbieren, Kern entfernen und in 10 Spalten schneiden. 2 Spalten zum Dekorieren beiseitelegen.

2

Erdbeer- und Nektarinenstücke getrennt voneinander in zwei hohe Gefäße geben und mit jeweils 3 EL Sirup und 200 ml Wein aufgießen. Alles pürieren und ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten beide Massen mit einem Schneebesen umrühren.

3

Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Nektarinenmasse in Gläser füllen. Erdbeermasse als zweite Schicht zufügen. Mit Limettenabrieb, Erdbeeren und Nektarinen dekoriert servieren.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren