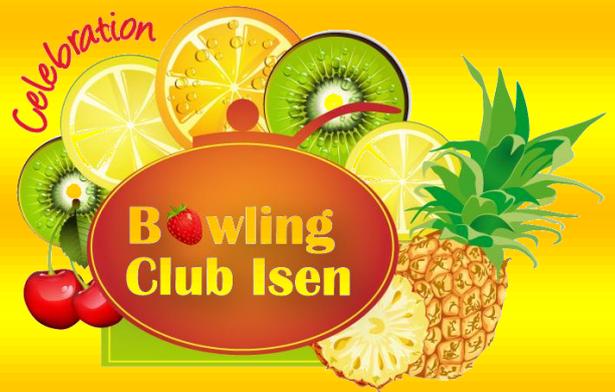


**JUNI 2013**



# *Bowle des Monats!*

## *„Erdbeerbowle“* **DER KLASSIKER!**

### **Zutaten:**

1 kg frische Erdbeeren, 2 l Wein (Rosé), 2 Flaschen Sekt

### **Zubereitung:**

Die Erdbeeren klein schneiden. Ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren in eine Bowleschüssel geben. Den Rosewein dazu geben. Das ganze über Nacht (min. 12 Std.) im Kühlschrank kalt stellen. Den Sekt ebenfalls kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Bowle aus dem Kühlschrank holen und mit dem Sekt aufgießen.

### **Bowling Club Tipp:**

Wer Eiswürfel zugeben möchte, sollte diese aus dem Rosewein herstellen, damit die Bowle nicht verwässert.

