

Sommerliche Beeren Kelch in Prosecco

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Der erfrischende Hochgenuss, der auf keinem sommerlichen Buffet fehlen darf.

Zutaten

- 300 g vollreife Himbeeren
- 300 g vollreife Blaubeeren
- 300 g kleine, vollreife Wald Erdbeeren
- 1 Flasche eiskalter, trockener Prosecco
- Etwas Zitronenmelisse
- ½ Zitrone
- Etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Dazu eignen sich am Besten die althergebrachten Sektschalen, die fast schon aus der Mode gekommen sind und über Nacht in der Tiefkühltruhe gekühlt wurden. Mit der halbierten Zitrone einmal um den Glasrand fahren und anschließend in Zucker tunken.

Schritt2

Die geputzten Früchte nunmehr gleichmäßig bunt verteilen und mit Prosecco aufgießen. Mit einem Melisseblättchen garnieren und sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliche-beeren-kelch-in-prosecco/>