


 Getränk



Sommerliche Rosé Sangria

 10 min Zubereitungszeit

 10 min Kochzeit

 67 kcal pro Portion

•∞ Leicht

 Deutsche Küche

 International



Zutaten

1 Portionen

0,13 El Zucker, braun

0,33 Beutel Früchtetee

0,13 Orangen

0,13 Limetten

0,20 Pfirsiche

46,67 ml Limonade

0,13 El Holunderblütensirup

46,67 ml Rosé Wein

6,67 g Heidelbeeren

46,67 ml Prosecco

0,40 Stängel Rosmarin

Zubereitung

- 1 1 Liter Wasser mit Zucker zusammen aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Teebeutel 10 Min. in dem Wasser ziehen lassen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
- 2 Orangen, Limetten und Pfirsiche abwaschen und in Scheiben schneiden.
- 3 Tee in eine große Schüssel füllen. Limonade, Holunderblütensirup und Rosé hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.
- 4 Heidelbeeren gründlich waschen. Obst nun mit zum Tee/Weingemisch hinzugeben. Anschließend für ca. 2 Std. kalt stellen und ziehen lassen.
- 5 Vor dem Servieren noch den Prosecco unterrühren und die Rosmarinstängel hinzugeben.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ / 0kcal	280kJ / 67kcal
Fett	0g	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	0g	7g
davon Zucker	0g	7g
Eiweiß	0g	0g
Salz	0g	0g