

Rhabarber-Sekt als Aperitif



Zutaten:	Zubereitung:
200 g Rhabarberstangen	waschen und ungeschält in 2 cm Stücke schneiden
5 Erdbeeren	vierteln und zusammen mit dem Rhabarber in einen Topf geben
2-3 Eßl Zucker	
1 Pck Vanillezucker	zugeben und alles 5 Min lang weich kochen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Püree im Kühlschrank kalt stellen und danach jeweils 2 Eßl voll in ein Glas geben und mit
Prosecco	aufgießen. Mit
Eiswürfel und Zitronenminze-Blättchen	servieren