

Erdbeer-Rosé-Slush aus dem Thermomix



© Erdbeer-Rosé-Slush - Rezepte mit Herz

🕒 3 min

👨‍🍳 leicht

🍹 3 Gläser

Habt ihr unsere tollen Sommerrezepte mit Erdbeeren aus dem Sommerheft 3/2018 schon ausprobiert? Die süßen Früchtchen machen sich einfach in fast jedem Rezept gut. Aber heute haben wir einen besonderen Knaller für euch: Erdbeeren zum Trinken in Kombi mit fruchtig-süffigem Roséwein. Und das Ganze als Slush. Wetten, das wird euer Sommerdrink 2018?

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Erdbeeren, tiefgekühlt |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Eiswürfel |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Roséwein |
| <input type="checkbox"/> | 60 g | Vanillesirup |

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. An den Seiten herunterschieben und erneut 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
1. In gekühlten Gläsern servieren.

Nährwertangaben

Kcal: 130 kcal, 1 g E, 0 g F, 19 g KH