

## Mango-Erdbeer-Bowle mit Safran (mit Alkohol)

(Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 2 Stunden Zeit zum Marinieren)

### Zutaten für 6 Personen

- 500 g Erdbeeren
- 2 Mangos
- 3 EL Zucker
- 20 Safranfäden
- 1 l gut gekühlter Weißwein
- 2 l gut gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure



### Zubereitung

- Erdbeeren waschen, das Grün abzupfen und je nach Größe vierteln oder halbieren, mit 2 EL Zucker und einem Schuss Weißwein vermischen.
- Mangos schälen und in 1,5 cm-große Würfel schneiden.
- Vom Weißwein 100 ml mit dem Safran in einem kleinen Töpfchen aufkochen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Reduktion mit dem restlichen Zucker und den Mangos vermischen.
- Fruchtansätze mindestens 2 Stunden im Kühlschrank zugedeckt durchziehen lassen.
- Zum Servieren die Früchte in ein Bowlegefäß geben und mit Weißwein und Mineralwasser auffüllen.

#### Ca.-Nährwerte pro Glas (0,2l):

60 Kcal / 250 KJ

0 g Fett

4,8 g Kohlenhydrate

0 g Eiweiß