

## Prickelnde Minzbowle mit Weintrauben (mit Alkohol)

(Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

### Zutaten für 6 Personen

- 150 ml Pfefferminzlikör
- 300 g kernlose Weintrauben
- 2 Limetten
- 5 Stängel frische Pfefferminze
- 3 l gut gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure



### Zubereitung

- Weintrauben waschen, vom Stängel zupfen und halbieren.
- Limetten waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Pfefferminzlikör und Limetten in einem Bowlegefäß vermischen, Limetten mit einem Stößel etwas zerdrücken, Weintrauben hinzufügen und mit eiskaltem Mineralwasser aufgießen.
- Pfefferminzzweige einlegen und servieren.

#### Ca.-Nährwerte pro Glas (0,2l):

48 Kcal / 201 KJ  
< 1 g Fett  
6 g Kohlenhydrate  
< 1 g Eiweiß