

Fruchtexplosion in der Schüssel: Prickelnde Granatapfel-Bowle

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Weißwein aufgießen und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Vor dem Servieren mit Sekt aufgießen, Eiswürfel dazugeben.

Zutaten für 6 Gläser

3 Esslöffel Zucker
200 ml Granatapfelsaft
1 Flasche Sekt
200 ml Weißwein
2 Orangen
1/2 Ananas
1/2 Granatapfel
12 Eiswürfel

Allerlei Früchte. Wein. Eine Schale. Eine Kelle - das klingt nicht nur nach Bowle, das ist auch eine. Zum Anstoßen auf den Sommer gibt es nichts Besseres, als diese bunte Mischung aus Granatapfel, Ananas und Orange. Eine wahre Fruchtexplosion im Glas.

- 1 -

Kerne aus Granatapfel lösen. Ananas schälen und würfeln. Orangen waschen und in Scheiben schneiden.

- 2 -

Zucker und Granatapfelsaft verrühren. Obst zugeben, mit