

Kiwi-Minz-Cocktail





Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Minze, frisch	30 g
Zucker	125 g
Kiwi	6 St.
Eiswürfel	80 g
Mineralwasser classic	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Minze waschen, trocken schütteln und grob hacken. In einem Topf Zucker mit 125 ml Wasser aufkochen. Minze zufügen und ca. 1–2 Min. mitkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2. Kiwis schälen, grob würfeln und in einem hohen Gefäß pürieren. Püree durch ein Sieb streichen. Minzsirup ebenfalls durch ein Sieb gießen, Blätter gut ausdrücken. Minzsirup mit Kiwisaft mischen und auf 4 Gläser verteilen. Eiswürfel zufügen. Cocktail mit gut gekühltem Mineralwasser oder Prosecco aufgießen und mit je einer Kiwischeibe garnieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	183 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g