



Kiwi-Minz-Cocktail

 Zeit gesamt
20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



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, 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	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	2 g	Fette	1 g