



Sweet Mary Drink

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	50 g
Bio Limetten	1 St.
Tomatensaft	150 ml
Zucker	1 TL
Vodka, Pure	20 ml
Cherrytomaten	50 g
Puderzucker	1 EL
Eiswürfel	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und grob würfeln. Limette heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem hohen Gefäß 30 g Erdbeeren mit Tomatensaft, Zucker, Wodka und Puderzucker pürieren.
3. Übrige Erdbeeren halbieren. Kirschtomaten waschen. Erst in übrigem Limettensaft, dann in Puderzucker wälzen, auf einen Spieß schieben und den Cocktail damit garnieren.
4. Eiswürfel in ein Glas geben und Sweet Mary darübergeben. Mit einem Spieß garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	144 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	0 g