Granatapfel-Tonic

Du suchst einen alkoholfreien Aperitif für deine nächste Feier? Dann hab ich den perfekten Mocktail für dich! Samtiger Granatapfelsaft, erfrischendes Tonic-Water und knackige Granatapfelkerne: Mein Granatapfel-Tonic sieht nicht nur schick aus, sondern ist auch ein Drink mit Suchtpotential. Also kauf lieber etwas mehr Zutaten ein, denn von diesem Rezept werden deine Gäste nicht genug kriegen.



Granatapfel-Tonic | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Mocktails): 1 Granatapfel | 400 Milliliter naturtrüber Granatapfelsaft | 700 Milliliter Tonic-Water | 100 Gramm Zucker



Granatapfel-Tonic | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (20 Minuten): 1. Zucker auf einen Teller geben. 2. Tiefen Teller einen halben Zentimeter hoch mit Wasser füllen. 3. Gläser kopfüber erst ins Wasser, dann in den Zucker tauchen, damit ein Zuckerrand entsteht. 4. Granatapfel aufbrechen und 400 Kerne rauslösen. 5. Kerne auf vier Margarita- oder Cocktailgläser aufteilen. 6. Jeweils 100 Milliliter kalten Granatapfelsaft einfüllen und mit eisgekühltem Tonic-Water aufgießen.

Jetzt noch mehr Getränke-Rezepte, weitere Rezepte aus meinem Herbstmenü sowie noch mehr Gourmet-Rezepte und Amuse-Gueule-Rezepte für einen grandiosen Partystart entdecken!

Nährwerte/Portion: 198 Kalorien | 0,6 Gramm Fett | 45,8 Gramm Kohlenhydrate | 0,5 Gramm Eiweiß