

PFIRSICH MIT PFIFF

Sommer, antioxidativ, gesund, Vitamines A und C

Für
3
Gläser

Zutaten:

6 entsteinte Pfirsiche

1/2 Zitrone

1 große Prise gemahlene Muskatnuss

300 ml Sodawasser

1 dünne Scheibe Ingwer

Zubereitung: Die Pfirsiche entsteinen und die Zitrone schälen. Der Ingwer braucht nicht geschält zu werden. Nacheinander die Pfirsiche, die Ingwerscheibe und die halbe Zitrone in den Entsafter J 80 Ultra bzw. J 100 Ultra geben.

Die gemahlene Muskatnuss mit dem Sodawasser und dem Saft verrühren.

Auf drei Gläser aufteilen.

Garnier-Tipp: die Gläser mit dünnen Pfirsichscheiben garnieren.

Wirkung: Pfirsiche sind reich an Mineralstoffen sowie an Vitaminen A und C und eignen sich ideal für **antioxidative Cocktails**.

Variante: Für diesen Saft eignen sich weiß- und gelbfleischige Sorten.

Robot-Coupe-Tipp: Steinobst (Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen usw.) vor dem Entsaften immer entsteinen. Im Entsafter J 80 Ultra lassen sich Gewürze und Wurzeln wie Ingwer zusammen mit anderen Obst- oder Gemüsearten leicht zu **pikanten Cocktails** verarbeiten.

