AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	international

APFEL-KIWI-SAFT

Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser Saft ist ein Klassiker für warme und heisse Tage. Ein slow juicer, ein nicht zu schnell drehender Entsafter, hilft dabei.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Grüner Apfel	4	Kiwi
1	Gurke	1	Zitrone
		30 g	Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Die ungeschälten Äpfel waschen, entkernen und in Stücke teilen, ebenso die ungeschälte Gurke. Die Kiwis mit einem Sparschäler schälen und schneiden. Die Zitronenschale wegschneiden und würfeln, den dabei entstehenden Saft auffangen. Schliesslich den Ingwer schälen und klein würfeln. - Pro Glas etwas Frucht für die Deko beiseite legen.
2. Alle Zutaten nach und nach in den Entsafter füllen.
3. Den Saft gut umrühren und auf Gläser verteilen. Dekorieren und sofort servieren oder allenfalls kühl stellen.

TIPP: Gekühlte Zutaten ergeben einen kühlen Drink, Eiswürfel kühlen den Saft zusätzlich.