





Kiwi-Ananas-Bowle

Eine fruchtige Bowle mit Sekt, Orangensaft und Ananassaft für die Grillparty

etwa 10    gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Zubereiten:

Kiwis schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Von der Ananas den Schopf mit Stielansatz und dem oberen Stück Schale abschneiden, Messer kurz spülen, die Frucht der Länge nach halbieren und vierteln. Von jedem Viertel den inneren weißlichen Strunk entfernen und die Frucht mit einem Messer schälen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Alle Früchte mit gekühlten Säften und Finesse in ein Bowlegefäß geben und vor dem Servieren mit kaltem Sekt aufgießen.

Zutaten:

Zutaten:

6 Kiwis
1 Ananas
500 ml Ananassaft
500 ml Orangensaft
200 ml Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1400 ml trockener Sekt

Tipps aus der Versuchsküche

- Diese Bowle schmeckt auch alkoholfrei sehr gut. Dazu einfach den Sekt durch 2 Flaschen (je 0,7 l) Ginger Ale ersetzen.