



### Zutaten:

15 g Rhabarber  
10-15 g Rote Beete  
10 g Granatapfelkerne



La Rochère Trinkglas Abeille, 6er-Set



triangle Fruchtlöffel Spirit



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit 3 Schubladen



WMF Küchenschüssel-Set Gourmet, 4-teilig



Lurch Power Entsafter Base & Soul



Lurch Eiswürfelbehälter Würfel

1

Alle Zutaten waschen und den Rhabarber in kleine Stücke schneiden.

2

Die Rote Beete schälen und in kleine Stücke schneiden. Um Verfärbungen der Finger zu vermeiden, Einweghandschuhe für diesen Schritt anziehen.

3

Die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Dafür den Granatapfel kräftig auf der Arbeitsplatte rollen, vorsichtig aufschneiden und die Kerne mit einem Löffel rausholen beziehungsweise von außen mit dem Löffel gegen die Schale klopfen, sodass die Kerne sich lösen.

4

Alles nacheinander in den Entsafter geben und drehen. Den Saft in einem Trinkglas auffangen und genießen.

Rhabarber sollte nur in kleinen Mengen roh verzehrt werden, wegen der enthaltenen Oxalsäure. Ein bis zwei, am besten rote, Stangen pro Person sind aber kein Problem.