

## Rote Bete Powershot



Stufe 1



Zubereitungszeit: 10 Min.



### Zutaten:

50 g Cranberry, getrocknet  
250 g Himbeeren, tiefgefroren  
500 g Rote Bete, gegart  
500 ml Traubensaft  
1 Zitrone, unbehandelt



Boos Blocks  
Schneidebrett  
Professional R aus  
Ahorn, 4 cm



Zwilling Messerset Vier  
Sterne, 3-tlg.



Zwilling  
Hochleistungsmixer  
Enfinigy, schwarz



Zwilling Smoothie-Maker  
Enfinigy, schwarz



Zwilling  
Hochleistungsmixer  
Enfinigy, silber



Zwilling Smoothie-Maker  
Enfinigy, silber



Zwilling Teeglas Sorrento  
doppelwandig, 2 Stk.

1

Die gegarte Rote Bete in kleinere Stücke schneiden.

2

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit einem Zester die Schale fein abreiben oder als dünne Streifen abziehen.

3

Die Zitrone halbieren, ausdrücken und den Saft aufbewahren.

4

In den Mixer die Zutaten in folgender Reihenfolge geben: Rote Bete, gefrorene Himbeeren, getrocknete Cranberrys, Zitronensaft, Traubensaft. Alles zusammen mixen. Bei dem Zwilling Hochleistungsstandmixer Pro wählen Sie das Eiscreme-Programm.

5

Den fertigen Powershot auf Gläser aufteilen, mit Zitronenschale garnieren und sofort genießen.

Besonders lecker wird das Getränk durch die Kühle der gefrorenen Himbeeren, sollten Sie frisches Obst verwendend, fügen Sie demnach noch ein paar Eiswürfel hinzu.