



SMOOTHIE BEERENSTARK

ZUTATEN

Am besten bio – für
ca. 0,5 l (2 Portionen)

- 400 g Beerenmischung, tiefgekühlt
- 200 ml Cranberrysaft
- 200 ml Orangensaft
- 6 cl IngwerTRINK

i Rote Beeren enthalten viel Vitamin C.

ZUBEREITUNG

Die Beerenmischung in einen Mixer geben. Mit Cranberrysaft, dem frisch gepressten Orangensaft sowie IngwerTRINK auffüllen. Dann einfach für 1–2 Minuten hochtourig aufmischen. Die gefrorenen Beeren geben dem Smoothie eine cremige Konsistenz. Ein herrlich erfrischender Genuss.

Haben Sie einen Rezepttipp?
facebook.com/klosterkitchen