Pomìto

Smoothie aus Tomate, Karotte, Sellerie, Worcestersauce und Limette



Vorbereitungszeit: 10 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Karotten: 4 Kleine
- Limette: 1
- Sellerie: 1 Stange
- Worcestersauce: Ein Paar Tropfen

Vorbereitung

Karotten und Sellerie in Scheiben schneiden, das Gemüse in Eisformen geben, mit Wasser füllen und in den Gefrierschrank geben.
Pomìto L+ in ein Glas gießen und mit ausgepresster Limette, einer Prise Salz und Worcestersauce abschmecken, Eisformen vorbereiten und einfrieren.
Sobald alle Würfel gefroren sind, aus dem Gefrierschrank holen, aus der Form nehmen und ganz schnell in einem Mixer pürieren, bis sie die Konsistenz einer Granita haben.
In ein großes Glas gießen und sofort servieren!

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200 ml

