



Granatapfel-Granité

Zeit gesamt
🕒 2h 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Granatapfel	5 St.
Zucker	4 EL
Roséwein	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. Granatäpfel quer halbieren, etwa 1 EL Granatapfelkerne herauslösen und beiseitelegen. Rest mithilfe einer Saftpresse entsaften. In einem Topf Granatapfelsaft mit Zucker auf niedriger Stufe erwärmen, 200 ml Roséwein hinzugeben und vom Herd nehmen. Granatapfel-Granité in einen Plastikbehälter geben und ca. 2 Std. im Gefrierfach gefrieren, bis die Masse fest geworden ist.
2. Mithilfe einer Gabel Granité auflockern bzw. kratzen und gleichmäßig auf gekühlten Gläsern verteilen. Übrigen Roséwein hinzufügen und mit Granatapfelkernen garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	359 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	1 g