

Erdbeer-Kokos-Secco aus dem Thermomix®



© Erdbeer-Kokos-Secco - Rezepte mit Herz



10 Min



leicht



2 Gläser à 250 ml

Erdbeer küsst cremige Kokosnuss-das Kokosmus macht den Drink besonders

Leckerer Drink mit Erdbeeren und Prosecco und tollem Kokos-Aroma. Eine wunderschöne Überraschung, perfekt für besondere Anlässe wie zum Beispiel Valentinstag, Muttertag, Geburtstag. Schmeckt aber auch einfach so mal am Feierabend hervorragend!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	150 g	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	25 g	Zitronensaft (Saft einer halben Zitrone)
<input type="checkbox"/>	50 g	Agavendicksaft (oder Zucker)
<input type="checkbox"/>	50 g	Kokosmus
<input type="checkbox"/>	100 g	Eiswürfel
<input type="checkbox"/>	200 g	Prosecco

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit Zitronensaft, Kokosmus und den Eiswürfeln 5 Sek./Stufe 8 mixen. In 2 Gläser füllen und mit Prosecco aufgießen.

Nährwertangaben

Pro Glas ca. 170 kcal, 1 g E, 3 g F, 21 g KH