



Granatapfel-Mocktail mit OCCIN und Rosmarin

100 ml Granatapfelsaft
40 ml OCCIN
1/2 Limette
250-400 ml Sprudelwasser
frischer Rosmarin
zerstoßenes Eis
frische Granatapfelkerne und Limettenscheiben als Deko

Zubereitung

Limette auspressen und den Saft zusammen mit dem OCCIN, dem Granatapfelsaft und 2 Zweigen frischen Rosmarin in einen Cocktail- Shaker geben und kräftig schütteln.

Gläser bis zu 1/3 mit zerstoßenem Eis füllen und ein paar frische Granatapfelkerne dazugeben.
Mit dem OCCIN-Granatapfel-Gemisch aufgießen und den Rosmarin ebenfalls in die Gläser geben.
Mit Sprudelwasser auffüllen und mit einer Limettenscheibe servieren.