



Erdbeer-Granatapfel-OCCIN-Colada

150g Erdbeeren
50 ml OCCIN
150 ml Granatapfelsaft
100 ml Kokosmilch (aus der Dose)
50 ml Sahne
2 Zweige frische Minze
Eiswürfel

Zubereitung

Die Erdbeeren und die Minze waschen. Erdbeeren vom Grün befreien und Minze von den Stielen zupfen. Beides zusammen mit dem Granatapfelsaft und dem OCCIN in einen Mixer geben und mixen lassen. Derweil die Kokosmilch mit der Sahne gut verrühren.

Optional: Ist die Kokosmilch zu fest, dann kurz mit einem Pürierstab pürieren.
Eiswürfel in Gläser füllen und das Kokosmilch-Sahne-Gemisch darauf verteilen.
Mit dem Erbeer-Granatapfelsaft auffüllen und mit einem Stäbchen oder Strohhalm etwas verrühren, damit eine leichte Marmorierung entsteht. Mit frischer Minze und einer eingeschnittenen Erdbeere am Glas servieren.