Bloody Mary mit Tomate und Meerrettich



Zutaten

10

- 10 Stängel Staudensellerie
- 500 g Tomaten, enthäutet und gewürfelt
- 300 ml Tomatensaft
- 100 ml Wodka
- 50 ml Limettensaft
- 13 g Bresc Meerrettichpüree
- 10 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras
- 10 Cocktailspieße
- Zerstoßenes Eis
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Selleriestängel waschen und schälen. Die Tomaten pürieren und Tomatensaft, Wodka, Meerrettichpüree und Limettensaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cocktailgläser mit zerstoßenem Eis füllen und die Bloody Mary darüber gießen. Mit dem Sellerie und einer Kirschtomate auf einem Cocktailstäbchen garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Meerrettichpüree 450 g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g