

BIO SUISSE

Peter Merian-Strasse 34 | CH-4052 Basel

Tel. 061 204 66 66 | Fax 061 204 66 11

www.bio-suisse.ch | bio@bio-suisse.ch



BIO-SÜSSMOST-GRANITÉ MIT HONIGJOGURT

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 10 Minuten

Tiefkühlen: ca. 3 Stunden

Für 4 Personen

4 Gläser à 3 dl Inhalt

3 dl Bio-Süssmost

700 g Bio-Jogurt nature

2 EL flüssiger Bio-Honig

Garnitur:

Nach Belieben

1 rotschaliger Bio-Apfel

ZUBEREITUNG

1. Süssmost in ein weites Gefäss geben und ca. 3 Stunden in den Tiefkühler stellen. Ab und zu mit einer Gabel umrühren, so dass feine Kristalle entstehen.

2. Jogurt und Honig mit dem Mixer rühren, Süssmostgranité in die Gläser verteilen, Jogurt darübergiessen.

3. Kurz vor dem Servieren Apfel schneiden, garnieren.



SAISONAL KOCHEN

Die Zutaten für dieses Rezept haben das ganze Jahr Saison

NÄHRWERTE

Eine Portion enthält

Kalorien

173

Eiweiss

7 g

Kohlenhydrate

22 g

Fett

6 g

