Prickelnder Valentinskuss

Prickelnder Valentinskuss ist ein Rezept, mit dem sich der Valentinsschatz wunderbar verwöhnen lässt. Ein prickelnder Beginn für einen schönen Abend!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

0.5 Flaschen	Champagner
1 Stk.	Orange
1 Stk.	Granatapfel

Zubereitung

1. Für **prickelnder Valentinskuss** als Erstes eine Orange halbieren und die eine Hälfte mit einer Zitruspresse in ein Gefäß auspressen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden und die Kerne mit einem Messer heraustrennen.

2. Danach Granatapfelsaft zu dem Orangesaft geben und verrühren. Dann den Granatapfel mit einem Messer aufschneiden und die Kerne herauspulen. Die Kerne ebenfalls in das Gefäß geben, verrühren und die Flüssigkeit mit den Kernen in schöne Gläser geben und mit Champagner auffüllen. Die Gläser mit den Orangenscheiben dekorieren und servieren.

Tipp

Nach dem Bearbeiten der Orange und des Granatapfels die Hände gut waschen, da der Saft der Früchte die Hände bräunlich verfärbt. Dies ist an dem romantischen Valentinstag eher unschön. Das Getränk kann auch noch mit frischen Himbeeren verfeinert werden.