

HERZHAFTES

Scharfer Tomaten-Drink (zum Mitnehmen)

- 2 Zweige Petersilie
- 125 ml kalter Tomatensaft
- 50 ml Karottensaft
- 2 Messlöffel **PURA VIDA**
- 1 EL Obstessig
- 1/4 TL Sambal Oelek
- Salz
- 50 ml stilles Wasser

1. Die Petersilie waschen, einen Zweig zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest fein hacken. Den Tomaten- und Karottensaft mit Petersilie, Essig, Sambal Oelek und **PURA VIDA** mit dem Schneebesen gründlich verrühren oder mixen. Mit Salz abschmecken.
2. Den Drink mit stillem Wasser auffüllen, kurz umrühren, in ein hohes Glas füllen und möglichst rasch genießen.

Tipp: Für einen asiatischen Drink Koriandergrün statt Petersilie nehmen.

Gemüse-Cocktail (bürotauglich)

- 1 reife Tomate (ca. 70 g)
- 1 kleine Spitzpaprika (ca. 50 g)
- 1/4 kleine rote Zwiebel
- 75 ml Gemüsesaft
- 2 Messlöffel **PURA VIDA**
- 100 ml Gemüsefond
- 1 TL Weißweinessig
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1/4 TL Paprikapulver edelsüß

1. Die Tomate waschen und würfeln, den Stielansatz entfernen. Die Paprika waschen und putzen und die Zwiebel schälen. Beides fein würfeln. Die Tomaten-, Zwiebel- und Paprikawürfel mit dem Gemüsesaft im Mixer fein pürieren.
2. Das **PURA VIDA**, den Fond und den Essig dazugeben und nochmals mixen.
3. Den Drink mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und in ein hohes Glas gießen.

Tipp: Ganz Eilige nehmen statt frischem Gemüse etwa 150 ml Gemüsesaft.

