



# Apfelkaltschale mit Granatapfel und Prosecco

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Erfrischend fruchtig, „schmackig“ an warmen Sommertagen

## Zutaten

- 1 l naturtrüber Apfelsaft
- 2 geschmackvolle, säuerliche Äpfel
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 50 g Speisestärke / Maizena
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 1 Granatapfel
- Etwas Calvados
- Ev. etwas Zucker nach Geschmack
- Prosecco oder Champagner, nach Belieben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Äpfel schälen und entkernen, 2 El für die Einlage in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft und Calvados marinieren.

### Schritt2

Den Rest in etwas größere Würfel oder Scheibchen schneiden, mit dem Saft einer 1/2 Zitrone und dem Vanillemark und der Schote zum Apfelsaft geben.

### **Schritt3**

Die Speisestärke mit der Milch und Sahne anrühren, dazu geben und alles 15 min. leise köcheln lassen. Dabei hin und wieder rühren. Die Vanilleschote wieder entfernen.

### **Schritt4**

Den Granatapfel halbieren und mit einer Gabel die Kerne heraus kratzen. Zur Suppe geben und alles gut auskühlen lassen.

### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt6**

Die eiskalt ausgekühlte Suppe, in ebenfalls recht kalten Tellern oder Tassen, mit den Apfelwürfelchen anrichten und jeweils einen Schuss Prosecco oder Champagner / Sekt für ein prickelndes Aroma darüber geben.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** prosecco

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelkaltschale-mit-granatapfel-und-prosecco/>