

REZEPTHEFT

Inhalt

Wassermelone-Minze	3
Grapefruit-Granatapfel	3
Zuckermelone-Kiwi	4
Zitronenlimonade mit Basilikum	4
Erdbeer-Rhabarber	5
Gurke-Limette-Orange	5
Ananas-Mango-Limette	6
Nektarine-Vanille	6
Zitrone-Birne	7

WASSERMELONE-MINZE

1. Die reife Wassermelone – bevorzugt kernarm oder kernlos – halbieren und die Hälften in etwa ein Zentimeter starke Stücke schneiden. Von diesen mit einem Messer die Schale abtrennen und das Fruchtfleisch in ausreichend große, dreieckige Stücke zerlegen.

Die Stücke nun reihum im JUICE-BOOST verteilen -Deckel drauf und "boosten"!

2. Je nach Geschmack und gewünschter Menge des Melonen-Safts etwa eine kleine Handvoll frischer Minze besonders fein hacken und in den Saft einrühren.

TIPP: Neben der klassischen Pfefferminze verleihen andere Sorten wie etwa Ananasminze, Erdbeerminze, Bachminze, Apfelminze uvm. dem Saft ein jeweils anderes, abwechslungsreiches und einmaliges Aroma.

3. Für diesen erfrischenden Sommerdrink empfehlen wir vorgekühlte Gläser und/oder etwas Crushed Ice - hübsch verziert mit einer fruchtigen Melonen-Ecke und einem Minzblättchen.



GRAPEFRUIT-GRANATAPFEL

- I. Zuerst ein bis zwei kleine bis mittlere Grapefruits halbieren und kinderleicht im JUICE-BOOST auspressen.
- 2. Anschließend mit dem Granatapfel ebenso verfahren.

TIPP: Vor dem Halbieren den Granatapfel mit einem Löffel oder Kochlöffel rundum gut abklopfen – das lockert die Kerne im Inneren und erhöht etwas die Saft-Ausbeute.

3. Ab mit dem Saft in ein passendes Glas und nach Belieben mit einer halben Grapefruit-Scheibe und einem schicken Strohhalm verschönern.

Wer noch etwas mehr Wert auf das besondere Fruchtsaft-Erlebnis legt, fügt anschließend noch einige, zuvor bereit gelegte, Granatapfel-Kerne und einen langstieligen Cocktail-Löffel hinzu.

Vitaminbombe! Die **Antioxidantien** önnen beim **Abnehmen** unterstützend wirken.

ZUCKERMELONE-KIWI

1. Mehrere reife Kiwis in Hälften schneiden und im Handumdrehen JUICE-BOOSTen

2. Nun die Zuckermelone ebenfalls halbieren, entkernen, schälen, in etwa zwei Zentimeter dicke Ringe schneiden (Dabei darauf achten, dass deren Durchmesser etwas geringer als der des Geräts ausfällt) und mittels JUICE-BOOST entsaften.

TIPP: Risse am Stielansatz sowie stark aromatischer Duft an der dem Stiel gegenüberliegenden Seite verraten, dass die Melone optimal reif ist

3. Wer möchte, kann diesem unwiderstehlichen Frucht-Drink noch mit Cocktail-Spießchen samt Kiwischeibe und Melonenspalte den letzten Schliff verleihen.



ZITRONENLIMONADE MIT BASILIKUM

1. Die gewünschte Menge Zitronen gut waschen, halbieren, rasch und einfach im JUICE-BOOST auspressen und in einem passenden Glas oder Krug mit ausreichend Wasser – je nach Geschmack still oder prickelnd – vermengen.

TIPP: Die Schale von UNBEHANDELTEN Zitronen ist viel zu schade für den Müll - mit ihr lassen sich zahlreiche Köstlichkeiten vom Zitronen-Eistee über herzhafte Pasta-Variationen bis hin zu verschiedensten Desserts und noch vieles, vieles mehr verfeinern.

- 2. Wer es gern etwas süßer mag kann hier nach Belieben mit etwas Zucker, Honig oder z.B. Agavendicksaft nachsüßen.
- 3. Nun einige Basilikumblätter sehr fein hacken und in die Limonade einrühren, dann das Ganze etwas im Kühlschrank ziehen lassen und anschließend in eiskalten Gläsern mit Zitronenscheibchen und einem Basilikumzweig servieren. So schmeckt der Sommer!

ERDBEER-RHABARBER

 Mehrere junge, noch zarte Rhabarberstängel von ihren Blättern trennen, waschen und in etwa zweieinhalb bis drei Zentimeter lange Stücke oder Scheiben schneiden.

TIPP: Junger Rhabarber enthält noch geringere Mengen an Oxalsäure, ist daher bekömmlicher, wirkt entwässernd und fördert die Verdauung und das Immunsystem.

 Die entstielten Erdbeeren ebenfalls waschen, passend zerkleinern und zusammen mit dem Rhabarber im JUICE-BOOST entsaften.

Im edlen Glas, mit einem Topping aus fruchtiger Erdbeere und erfrischender Rhabarberstange macht dieser gesunde Saft sowohl geschmacklich als auch optisch jedem Longdrink leicht Konkurrenz.





GURKE-LIMETTE-ORANGE

- Eine Gurke waschen, in kurze Stifte schneiden und im JUICE-BOOST entsaften.
- Nacheinander ein bis zwei reife Limetten sowie mehrere Orangen halbieren und ebenfalls auspressen.
- 3. Alle drei Säfte zusammen in passende Gläser füllen, etwas Eis dazu und fertig ist der ebenso isotonische wie gesunde Durstlöscher für Groß und Klein!

TIPP: Mit wenigen Handgriffen zaubern Sie daraus mit Gurkensplitter, Limettenscheibe, Orangen-Spitzen und einer Gurkenschalen-Spirale einen umwerfenden Non-Alcoholic-Cocktail.

Die B-Vitamine können Haare, Haut und Nerven stärken. Das Vitamin C kann zusätzlich ihre Abwehrkräfte stärken.

ANANAS-MANGO-LIMETTE

 Entfernen Sie die Schale einer reifen Ananas mit einem Messer und schneiden Sie die Frucht anschließend in etwa 1,5cm dicke Scheiben.

Nachdem Sie den harten Strunk aus deren Mitte herausgelöst haben, legen Sie Scheibe für Scheibe in den JUICE-BOOST ein und entsaften diese.

- Die vollreife Mango ebenso schälen, in mittlere Stücke zerteilen und "boosten".
- 3. Zuletzt ein bis zwei Limetten auspressen.
 Alle drei Säfte gut mixen, ein rasches TropicalTopping aus Ananas- und Limettenspalten samt
 Bambus-Strohhalm zaubern und schon haben Sie
 Ihren persönlichen Karibikurlaub für zwischendurch im Glas.

TIPP: Reife Limetten lassen sich gut am satten Grün ihrer Schale erkennen. Wird diese zunehmend gelb und fest ist die Limette überreif und sollte alsbald verzehrt werden.





NEKTARINE-VANILLE

- Nektarinen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden und im JUICE-BOOST entsaften.
- Mit einem scharfen Messer eine Vanilleschote vorsichtig der Länge nach einschneiden und anschließend das Mark mittels des Messerrückens aus beiden Hälften der Schote herausstreifen.

TIPP: Die Produktion von Vanille ist besonders aufwändig und macht diese daher zu einem der teuersten Gewürze der Welt – ihre Schale nach entfernen des Marks einfach ungenutzt wegzuwerfen wäre also verkehrt - lassen sich mit ihr doch noch eine Vielzahl an raffinierten Kreationen wie Vanillezucker, -sirup, -extrakt, -eis, -pudding und auch einige pikante Gerichte herstellen und verfeinern.

 Den Nektarinensaft und das Vanillemark gut per Hand oder mit einem Mixer verquirlen und vorzugsweise auf etwas Crushed Ice servieren.

Ein, zwei Nektarinenspalten auf einer Vanillestange aufgespießt und über den Glasrand gelegt verleihen dieser einmaligen Saft-Kreation nicht nur das noble Aussehen sondern auch ein unvergleichliches Aroma.

ZITRONE-BIRNE

I. Die Birnen gut waschen und in Spalten schneiden. Im JUICE-BOOST entsaften.

TIPP: Es gibt im Handel unzählige unterschiedliche Birnensorten und nicht alle eignen sich auch besonders gut zur Saftherstellung – für eingehende Beratung diesbezüglich empfiehlt sich also durchaus, den Bauern aus der Region oder dem Marktstand um die Ecke wieder einmal einen Besuch abzustatten.

2. Ebenso die halbierten Zitronen auspressen und den Saft zu dem der Birnen hinzugießen.

Ob verdünnt mit etwas Mineralwasser nach dem Sport oder pur als leckerer After-Work-Drink, diese einfach und schnell zubereitete Vitaminbombe macht immer eine gute Figur und sorgt für den belebenden Kick ohne Alkohol.





LIVINGTON®

JuiceBoost



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

> DE | AT | CH: 0800 376 36 06 - Kostenlose Servicehotline ROW: +43 1 267 69 67 office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv