



## Erdbeer-Granatapfel-O'CIN-Colada

150g Erdbeeren  
50 ml O'CIN  
150 ml Granatapfelsaft  
100 ml Kokosmilch (aus der Dose)  
50 ml Sahne  
2 Zweige frische Minze  
Eiswürfel

### Zubereitung

Die Erdbeeren und die Minze waschen. Erdbeeren vom Grün befreien und Minze von den Stielen zupfen. Beides zusammen mit dem Granatapfelsaft und dem O'CIN in einen Mixer geben und mixen lassen. Derweil die Kokosmilch mit der Sahne gut verrühren.

Optional: Ist die Kokosmilch zu fest, dann kurz mit einem Pürierstab pürieren.  
Eiswürfel in Gläser füllen und das Kokosmilch-Sahne-Gemisch darauf verteilen.  
Mit dem Erbeer-Granatapfelsaft auffüllen und mit einem Stäbchen oder Strohalm etwas verrühren, damit eine leichte Marmorierung entsteht. Mit frischer Minze und einer eingeschnittenen Erdbeere am Glas servieren.