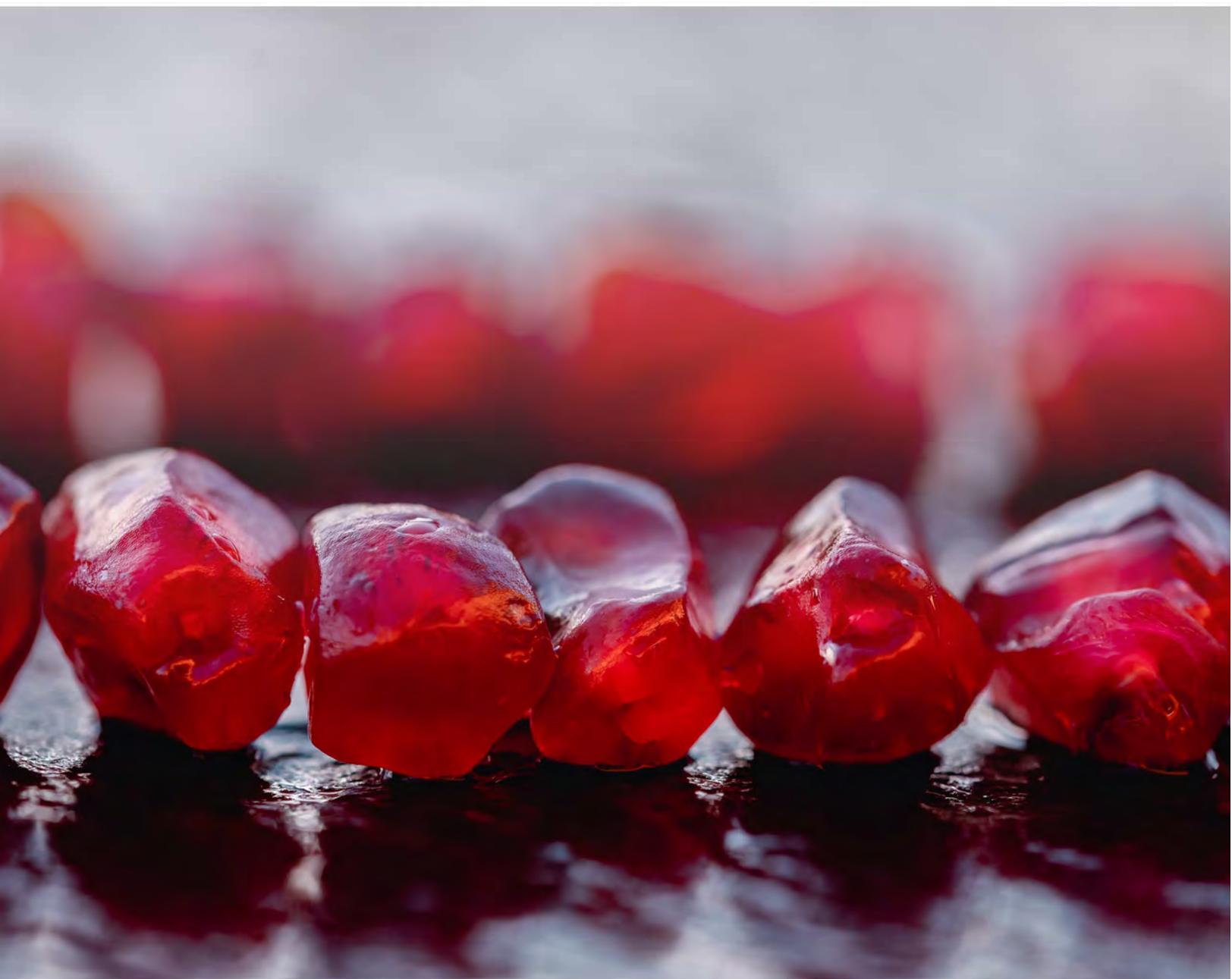


# Granatapfel

Rezepte für köstliche, spritzige Akzente in der kalten Jahreszeit.



BELEBENDE KONTRASTE

## Frischer Brandenburger Rosenkohl trifft knackige Granatapfelkerne

### Zutaten

1 Granatapfel, 500g frischer Rosenkohl, 1 Zwiebel, Rosmarin, Salz, Pfeffer, 2 TL Butter

### Zubereitung

Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest garen. Danach in Butter mit gewürfelter Zwiebel anbraten. Granatapfel schälen und Kerne vorsichtig befreien. Rosenkohl würzen und zusammen mit den Granatapfelkernen servieren.





DER KNACKPUNKT

## Genussexplosion der Aromen

Ein Salat-Topping aus Granatapfelkernen, in Verbindung mit frischem **Romanesco** und feinen **Salatherzen**. Dazu ein samtiges Dressing mit Senf, Honig, Joghurt, dunklem **Balsamico** und einer Prise **Kurkuma**.



Punica G.

Grenada

Pomegr

Grenada

Melogr

Granada



GAUMENKITZEL

## Granatapfel-Macarons

### Zutaten

90 g Eiweiß, 25 g Zucker, 1 Prise Salz, 110 g gemahlene Mandeln, 200g Puderzucker, Granatapfelkerne, Konfitüre

### Zubereitung

Puderzucker und mandeln mischen und mehrmals sieben. Eiweiß, Salz und Zucker steif schlagen. Puderzucker-Mandelmischung vorsichtig unterheben. Masse in Spritzbeutel füllen und auf Backblech spritzen und 30 min antrocknen lassen. Danach bei 140°C ca. 15 min backen. Mit Konfitüre und Granatapfelkernen füllen.

SÜß UND SAUER

## Weise Schokomouse mit Granatapfelkernen

### Zutaten

200 g weiße Kuvertüre, 200 g Joghurt, 200 g Sahne, 5 Blatt Gelatine, 1 Granatapfel

### Zubereitung

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Joghurt hinzufügen. Gelatine auflösen und 3 EL Joghurt-Kuvertüre-masse mit gelatine mischen. Restliche Masse ebenfalls hinzufügen. Granatapfel schälen und Kerne unterheben. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.



WÄRMENDER PUNSCH

Für glühende Wangen in kalten Zeiten

### *Zutaten*

1 Bio-Orange, 1 Vanilleschote, 600 ml Cranberrysaft, 400 ml Granatapfelsaft, 100 g Zucker, 4 cl Rum

### *Zubereitung*

Orange heiß abwaschen und Schale dünn abschälen, Saft auspressen. Mark der Vanilleschote auskratzen. Alle Zutaten und Säfte mischen und erhitzen, dabei nicht kochen lassen. Rum unterrühren und servieren.



*Impressum*

PMSG Potsdam Marketing und Service GmbH

Bildnachweis: Andrea Vey, PMSG Nadine Redlich / Ina Kubitza

# Mehr Ideen?

Senden Sie uns Ihre Rezeptideen an  
[contentredaktion@potsdamtourismus.de](mailto:contentredaktion@potsdamtourismus.de)!

