

Grüße aus dem Garten — hier kommt Abwechslung ins Glas



Wild-Spiced Berry-Shot

Zutaten:

- · 0,5 Chili (ohne Samen)
- · 30 g Löwenzahnblätter
- · 250 g Erdbeeren
- 📭 100 g Himbeeren

Dieser scharfe Beeren-Saft ist ein regelrechter Gesundheitsbooster. Die Bitterstoffe im Löwenzahn und das Capsaicin im Chili regen den Stoffwechsel an und sind damit verdauungsfördernd. Chili stärkt zudem die Abwehrkräfte, da es dreimal so viel Vitamin C wie Zitrusfrüchte enthält.





Zubereitung:

Besonders schonend werden die Zutaten im Philips Slow Juicer verarbeitet, da sie langsam und kalt gepresst werden. Auf diese Weise bleiben die sauerstoffempfindlichen Vitamine der verwendeten Erdbeeren, Ananas & Co. erhalten. Zudem werden so die Zellen geöffnet, um bis zu 90 Prozent der wertvollen Nährstoffe im Saft zu behalten. Damit auch die Ballaststoffe der Löwenzahnblätter und Lavendelblüten beim Entsaften ins Glas gelangen, arbeitet der Slow Juicer komplett ohne Sieb – so bleibt nichts hängen, was eigentlich in den Saft gehört.



Zutaten:

- · 1 Ananas
- 1 EL frische Lavendelblüten
- 1 Zitrone

Eine Prise Gute Laune liefert der Saft aus Lavendel und Ananas, was man dem Glückshormon Serotonin in der gelben Frucht verdanken kann. Aber auch Magen-Darm-Beschwerden können wir Ade sagen, denn Lavendel hilft bei der Verdauung und bekämpft Blähungen.

