

Granatapfel-Petersilie-Sirup

Zutaten:

3 Granatäpfel
1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie
130 gr Zucker
Mineralwasser (zum Aufgiessen)
Petersilienzweige (zum Garnieren)

Zubereitung:

Für den **Granatapfel-Petersilie-Sirup** die Granatäpfel halbieren und mit einer Zitronenpresse auspressen. Den Saft mit dem Zucker aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln. Die Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und in den Granatapfelsaft geben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, am nächsten Tag durch ein feines Sieb leeren und in eine gut verschliessbare Flasche füllen.

Den Ansatz mit Mineralwasser aufgiessen und den **Granatapfel-Petersilie-Sirup** mit Granatapfelkernen und einem Petersilienzweig garnieren.

Tipp:

Giessen Sie etwas **Granatapfel-Petersilie-Sirup** in ein Sektglas und giessen mit eisgekühltem Sekt auf - ein wunderbarer Sommer-Aperitif!
