

FRUCHTPIZZA MIT SELBSTGEMACHTER LIMONADE

PIZZA DE FRUITS ET LIMONADE MAISON



1 Wassermelone	1 pastèque
100 g Erdbeeren	100 g de fraises
100 g Heidelbeeren	100 g de myrtilles
100 g Himbeeren	100 g de framboises
3 Pfirsiche	3 pêches
MILSANI BIO® 200 g Bionaturjoghurt	MILSANI BIO® 200 g de yaourt nature bio
HONEYSUN® 1 TL flüssiger Honig	HONEYSUN® 1 càc de miel liquide
½ Bund Pfefferminze	½ bouquet de menthe
5 Zitronen	5 citrons
MOUNTAIN® 150 g Kristallzucker	MOUNTAIN® 150 g de sucre cristallisé
ROCHEVAL® 850 ml Sprudelwasser	ROCHEVAL® 850 ml d'eau pétillante



ALDI



1 Pers.
pers



60

30 Min. (Pizza) + 30 Min. (Limonade)
30 min (pizza) + 30 min (limonade)

Entdecken Sie mehr Rezepte unter /
Découvrez plus de recettes sur
www.aldi.com



FRUCHTPIZZA MIT SELBSTGEMACHTER LIMONADE



PIZZA DE FRUITS ET LIMONADE MAISON

1 Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Pfirsiche und Zitronen waschen. 4 Zitronen auspressen und den Saft zur Seite stellen. Die Schalen der ausgepressten Zitronen in kleinere Stücke schneiden. Gemeinsam mit 150 ml Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 5 Minuten lang unter ständigem Rühren bei geringer Hitze kochen und dann abkühlen lassen.

Lavez les fraises, les myrtilles, les framboises, les pêches et les citrons. Pressez le jus de 4 citrons et réservez-le. Détaillez l'écorce des citrons pressés en petits morceaux. Mettez ceux-ci dans un poêlon, avec 150 ml d'eau et le sucre, et amenez à ébullition. Faites cuire 5 minutes à feu doux tout en remuant, puis laissez refroidir.

2 Danach die restlichen Zitrone in feine Scheiben schneiden. Die Erdbeeren in Scheiben und die Pfirsiche in Spalten schneiden. Die Wassermelone in Scheiben und danach in Keile schneiden.

Découpez les citrons restants en fines rondelles. Détaillez les fraises en rondelles et les pêches en quartiers. Découpez la pastèque en tranches, puis en brochettes.

3 Den Joghurt über die Keile verteilen. Mit den restlichen Früchten und einigen Pfefferminzeblättern verzieren. Mit dem Honig garnieren.

Répartissez le yaourt sur les brochettes. Décorez avec les autres fruits et quelques feuilles de menthe. Terminez par le miel.

4 Den abgekühlten Zitronensirup mit dem frischen Zitronensaft mischen und durch ein Sieb gießen. Danach mit dem Sprudelwasser und den Zitronenscheiben mischen.

Mélangez le sirop de citron refroidi avec le jus de citron frais et passez au chinois. Ensuite, ajoutez l'eau pétillante et les rondelles de citron.

Tipp: Als leckere Alternative etwas Schokolade bei geringer Hitze in der Mikrowelle schmelzen lassen und über die Fruchtpizza verteilen.

Conseil : pour une note encore plus gourmande, faites fondre un peu de chocolat dans le four à micro-ondes réglé à faible puissance et répartissez-le sur la pizza de fruits.

LECKER mit
DÉLICIEUX avec

