

Champagner mit Kiwi und Kiwano



Foto: Nikkala

Zubereitung:

Für den **Champagner mit Kiwi und Kiwano** schälen Sie die Kiwis und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Löffeln Sie die Kiwanos aus und vermischen Sie das Fruchtfleisch mit den Kiwis und etwas Zitronen- oder Limonensaft.

Geben Sie die Fruchtmasse in Champagnergläser und stellen Sie sie in den Kühlschrank. Schenken Sie vor dem Servieren den Champagner in die Gläser.

Tipp:

Ein erfrischendes **Champagner Rezept!**

Kochdauer: 5 bis 15 min
Schwierigkeit: Eier-Koch

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stück Kiwis
- 2 Stück Kiwanos (Fruchtfleisch)
- Zitronensaft (oder Limonensaft)
- Champagner
- Zucker (nach Geschmack)