

# Bloody Mary Granita



## ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

480 g VILLA GUSTO Tomaten gehackt  
1 BIO SONNE Zitrone  
10 ml TAO Sojasauce  
2 EL SUNRED Chili Sauce  
1 große Prise Salz  
16 cl LUNIKOFF Wodka

## ZUBEREITUNG:

1. Die gehackten Tomaten mit dem Abrieb und Saft der Zitrone sowie Sojasauce, Chili Sauce und Salz im Mixer fein pürieren.
2. Die Mischung in ein flaches Gefäß geben und mindestens vier Stunden im Tiefkühlfach einfrieren lassen – dabei etwa jede Stunde mit einer Gabel zerkleinern, damit sich nur kleine Eiskristalle bilden können und kein großer gefrorener Block.
3. Die Cocktailgläser kalt stellen.
4. Sobald die Mischung fertig gefroren ist, auf eiskalte Gläser verteilen und den Wodka darüber verteilen – sofort servieren.