

# Green Mary Cocktail

Gesamtzeit **15 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**260 kJ / 62 kcal**

Eiweiß: **2 g**  
Kohlenhydrate: **13 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Gemüse

**500 g** Kirschtomaten  
**500 g** Brokkoli  
**300 g** Sellerie (Stangen)

### Aromen

**100 g** Kikkoman Ponzu -  
Würzsauce mit Sojasauce  
und Essig, mit  
Zitronengeschmack  
**4 g** Wasabi

### Garnitur

**30 g** Eis pro Person  
Selleriestange, der Länge  
nach in dünne Scheiben  
geschnitten  
Vodka, optional, zum  
Abschmecken

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Das Wasabi mit einem Löffel Ponzu Sojasauce mit Zitrone mischen und auflösen. Die restliche Ponzu Sojasauce mit Zitrone dazu geben und verrühren.

### Schritt 2

Das Gemüse entsaften, um jeweils 280 g Tomatensaft, 180 g Brokkolisafte und 240 g Selleriesafte zu erhalten. Die Gemüsesäfte in einem Glas miteinander vermischen und im Kühlschrank ggf. bis zu 2 Tagen aufbewahren.

### Schritt 3

Die Garnituren zubereiten. Longdrink-Gläser mit Eis befüllen. Wenn Sie Wodka nutzen, ca. 40 ml pro Glas hinzugeben.

### Schritt 4

Mit dem Gemüsesafte auffüllen und mit der Ponzu-Mischung würzen. Auf Wunsch mit der Selleriestange genießen und servieren.