

## Tomaten-Aprikosen-Shot

---

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

400 g **Tomaten** (z. B. Fleischtomaten),  
geviertelt

300 g **Aprikosen**, entsteint, geviertelt

½ **Zitrone**, nur Saft

½ TL **Zucker**

1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

4 **dünne Stängel Stangensellerie**,  
mit dem Grün (je ca. 15 cm lang)

1. Tomaten in einem Messbecher pürieren.
2. Aprikosen, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer begeben, pürieren.
3. Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Krug streichen, in die Gläser verteilen.
4. Shots mit dem Stangensellerie garnieren.

**Pro Person:** 0 g Fett, 2 g Eiweiss, 12 g Kohlenhydrate, 236 kJ (57 kcal)

