

## Rezept der Saison

Frühling 2017

### Coppa Esotico

#### Zutaten pro Person:

2 Kugel Giolito Sorbetto al Melone  
1 Kugel Giolito Gelato al cocco

3 Kiwi Scheiben  
2 EL Kokosmilch aus Thailand  
Schokoraspel für Dekoration

#### Zubereitung:

Bereiten Sie ein Coupenglas mit 2 Kugeln Giolito Sorbetto al Melone und 1 Kugel Giolito Gelato al Cocco vor. Garnieren Sie den Coupe mit 3 Kiwi Scheiben, eine Scheibe davon über den Glasrand stecken. Geben Sie 2 EL Kokosmilch über das Gelato und garnieren es zuletzt noch mit Schokoraspeln.

#### Kalkulation für 1 Dessert

3 Kiwi Scheiben	CHF 0.40
2 EL Kokosmilch	CHF 0.50
Schokoraspeln	CHF 0.20
1 Kugel Cocco	CHF 0.75
2 Kugeln Melone	CHF 2.00
<b>Total Kosten</b>	<b>CHF 3.85</b>

**Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 8.50**

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Dessert!

### Einkaufszettel (4 Pers.)

2 Kiwis  
2 dl Kokosmilch aus Thailand  
Schokoraspel

1 Dose Giolito Melone  
1 Dose Giolito Cocco

