

Limette-Ingwer-Minz-Limonade

Zutaten	Zubereitung
½ l Wasser 500 g Zucker 50 g Ingwer 500 g Limetten 200 g Zitronen 15 g Minze	Für den <u>Sirup</u> Wasser aufkochen und Zucker darin auflösen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten im Zuckerwasser mitkochen. Limetten und Zitronen auspressen und mit gewaschenen Minzblättern im Sud nochmals 5 Minuten kochen. Abseihen und heiß randvoll in Flaschen abfüllen oder im Kühlschrank kühl stellen.
3 Eiswürfel 1 Scheibe Zitrone 1 Zweig Minze 50-70 ml Sirup 150 ml Mineralwasser	<u>Zum Servieren</u> jeweils 3 Eiswürfel, 1 Zitronenscheibe und 1 Zweig Minze in ein hohes Glas geben. Sirup je nach Geschmack dazugeben und mit gekühltem Mineralwasser auffüllen.

Tipp: Kochsud nochmals mit kaltem Wasser aufsetzen und stehen lassen.

