

Zitronen - Basilikum Limonade



Zutaten:

- 2 Bio-Zitronen
- 1 großer Stängel Basilikum
- 200 ml Ahornsirup
- 1 Liter Sprudelwasser
- Eiswürfel
- Extra Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Zitronen waschen und anschließend filetieren. Ein Filet oder eine Zitronenscheibe aufheben für die Garnierung.
2. Den Basilikum waschen, dann zusammen mit dem Ahornsirup, den Zitronenfilets und der Hälfte des Wassers so lange im Mixer pürieren, bis eine fast homogene trübe Flüssigkeit entstanden ist. Diese durch ein Haarsieb oder ein Küchentuch abgießen.
3. In Gläser füllen. Und mit dem restlichen Wasser aufgießen, je nach Geschmack noch nachsüßen und mit Eiswürfeln servieren. Mit den Zitronenscheiben und dem extra Basilikum garnieren.

Star der Woche: Aubergine

Bei uns erhalten Sie dunkel Lilane und eine hell dunkel lila gestreift Variante des Fruchtgemüses.

KW 30



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: <https://bit.ly/39gTnCD>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/2E0MNEV>