

Zitronen-Limonade mit Thymian



Zutaten:

- 6 Bio-Zitronen
- 60 g Honig (4 EL)
- 10 g Thymian (0.5 Bund)
- 500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

1. Saft von 4 Zitronen auspressen und zusammen mit 500 ml Wasser und Honig erhitzen, umrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Zitronenwasser vom Herd nehmen, abkühlen lassen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen die restlichen Zitronen heiß abspülen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.
3. Zitronenscheiben und Thymianzweige auf 4 Gläser verteilen. Abgekühltes Zitronenwasser zugießen und mit kaltem Sprudelwasser auffüllen.

Star der Woche: Aubergine

★ schon seit 2500 Jahren in Asien bekannt

★ Sind kalorienarm

★ Regt die Leber und Bauchspeicheldrüsen Funktion an

<https://bit.ly/2BKwJWP>

RW 27



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/3889yBE>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/3ibWDmT>