



- Rezept der Woche -

## Minze-Limonade-Sirup

### Zutaten für 1 Liter Sirup:

- 2 Zitronen
- 5 bis 10 g frischer Ingwer
- 170 g Zucker
- 1 l Wasser
- 25 g Minze

### Zubereitung

- Die Zitronen heiß abwaschen und die Schale dünn abschälen
- Zitronen halbieren und den Saft in einen Topf auspressen
- Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zum Zitronensaft geben
- Minze waschen und holzige Stellen entfernen, wenn nötig, Blätter auszupfen
- Minze, Wasser und Zucker in den Topf geben und alles aufkochen (max. 15 Minuten)
- Topf zugedeckt über Nacht durchziehen lassen
- Sirup durch ein Sieb in eine saubere und am besten sterilisierte Flasche zum Aufbewahren füllen, kühl gelagert und gut verschlossen hält dieser Sirup ca. ein Jahr
- Den Sirup kann man mit Mineralwasser, Eiswürfeln, Zitronenscheiben oder anderen Früchten und verschiedenen Kräutern nach Geschmack auffüllen. Im Winter ist ein prima Mittel gegen Erkältungen, dann am besten den Drink mit heißem Wasser zubereiten

Lasst es euch schmecken!