

Beeren-Minz-Limo

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	150 g
Himbeeren, frisch	150 g
Heidelbeeren, frisch	150 g
Bio Limetten	1 St.
Zucker	3 EL
Minze, frisch	10 g
Mineralwasser, classic	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Beeren waschen, Erdbeerstiele entfernen und alles in einem hohen Gefäß fein pürieren. Limette halbieren, Saft auspressen und 2 EL mit Zucker und den Beeren verrühren.

2. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Minze zum Beerenpüree hinzufügen und mit Mineralwasser aufgießen. Beeren-Minz-Limo gekühlt servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Alternativ kannst du auch tiefgefrorene Früchte verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	81 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g