




# Clementinen-Ingwer-Drink

 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach




## Zutaten

für 4 Portionen

Clementine	5 St.
Zitronen	2 St.
Zucker	200 g
Ingwer, frisch	20 g
Sekt, trocken	800 ml

## Zubereitung

 Küchenutensilien  
kleiner Topf, feine Reibe

1. Clementinen heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben. Alle Clementinen sowie Zitrone auspressen. 400 ml Saft abmessen, bei Bedarf mit Wasser ergänzen. Mit Clementinenschale und Zucker in einem Topf verrühren. Ingwer schälen, in Stücke schneiden und zufügen.

2. Saftmischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen. 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Ingwer entfernen und Sirup sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen. Jeweils 2 EL auf Gläser verteilen und mit Sekt aufgießen.

Zum Wohl!

Tipp: Der Clementinen-Ingwer-Sirup ist im Kühlschrank einige Tage haltbar und schmeckt aufgegossen auch mit Mineralwasser.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	429 kcal		
Kohlenhydrate	79 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	2 g	Fette	0 g