

Cucumber Lemonade Chiller

Zeit gesamt
5min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Minigurken	3 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Bio Limetten	1 St.
Gin	60 ml
Eiswürfel	15 EL
Zero Limo Limette Gurke	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Shaker

1. Gurken waschen, schälen und grob würfeln. Rosmarin waschen und Nadeln abzupfen. Limette halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Gurkenwürfel und Rosmarinnadeln fein pürieren und in einen Shaker geben.
2. 1 EL Limettensaft, Gin und 2 EL Eiswürfel zugeben und alles einige Sekunden intensiv shakeln.
3. Longdrinkgläser mit Eiswürfeln füllen. Gurken-Gin-Mix durch ein Sieb auf die Gläser verteilen. Mit Limetten-Gurken-Limonade auffüllen und Cucumber Lemonade Chiller servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Du kannst die Drinks mit Gurkenscheiben garnieren. Dazu von einer der Gurken mithilfe eines Sparschälers längliche Scheiben schälen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	82 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g