Ingwerlimonade

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	4 St.
Ingwer, frisch	150 g
Minze, frisch	10 g
Brauner Zucker	120 g
Mineralwasser, classic	800 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, feine Reibe

1. Zitronen waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben. Eine Frucht in Scheiben schneiden und kühl stellen. Restliche Früchte halbieren und auspressen. Ingwer schälen und fein hacken. Minze waschen, trocken schütteln, Spitzen von den Stielen zupfen und zum Garnieren beiseitestellen.

2. In einer Schüssel Ingwer mit Zitronensaft, -schale und Zucker verrühren ca. 1 Std. ziehen lassen.

3. Ingwerlimonade durch ein Sieb geben, in Gläser gießen, mit gekühltem Mineralwasser aufgießen und mit Zitronenscheiben und Minzeblätter garniert servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Nach einem kalten Winterspaziergang wärmt die Limonade herrlich durch. Hierfür einfach mit heißem Wasser aufgießen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	183 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g