



# Kräuterlimonade

Zeit gesamt  
2h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	5 St.
Zucker	300 g
Wasser	100 ml
Minze, frisch	40 g
Thymian, frisch	10 g
Basilikum, frisch	40 g
Rosmarin, frisch	10 g
Mineralwasser, classic	1 L

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Zitronen heiß waschen, trocken reiben und jeweils etwa 1 TL Schale sehr dünn abreiben. Alle Zitronen halbieren, auspressen und 300 ml Saft abmessen.
2. In einem Topf Zitronensaft mit Zucker und Wasser verrühren, aufkochen und ca. 3 Min. sprudelnd kochen, dann lauwarm abkühlen lassen.
3. Inzwischen Kräuter waschen und trocken schütteln. Mit Zitronenschale in den lauwarmen Sirup geben und ca. 2–3 Std. ziehen lassen.
4. Limonade durch ein Sieb gießen, auf Gläser oder Flaschen verteilen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen und Kräuterlimonade genießen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal		
Kohlenhydrate	92 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	3 g	Fette	1 g