



Pink-Grapefruit-Limo

Zeit gesamt
2h 10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	200 ml
Zucker	200 g
Kardamom, gemahlen	0.25 TL
Limetten	2 St.
Grapefruit	4 St.
Zitronengras	2 St.
Basilikum, frisch	10 g
Eiswürfel	12 EL
Mineralwasser, classic	600 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleiner Topf

1. In einem Topf Wasser mit Zucker und Kardamom aufkochen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Sirup abkühlen lassen.
2. Limetten und 3 Grapefruits halbieren, Saft auspressen und mit dem Sirup mischen. Zitronengras waschen und in grobe Stücke schneiden. Zum Sirup geben und mind. 2 Std. kühl stellen.
3. Vor dem Servieren übrige Grapefruit schälen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Zitronengras aus der Limo entfernen.
4. Grapefruitscheiben, Basilikum und Eiswürfel auf 4 Gläser verteilen, Pink-Grapefruit-Limo gleichmäßig in die Gläser gießen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	296 kcal		
Kohlenhydrate	77 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	2 g	Fette	0 g