

Kim's Zitronen Limonade



MCC Catering
Messe und Congress Centrum
Halle Münsterland

2 große Bio-Zitronen

**1 Stück frischen Ingwer
(ca. 2cm)**

200 ml Zitronensaft

200 g Zucker, alternativ Honig

1 l Mineralwasser

5 Stiele Minze

Ingwer schälen und fein hacken.

500 ml Leitungswasser, Ingwer und 200 g Zucker unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach Auskühlen lassen.

Sirup durch ein Sieb in ein großes Gefäß mit ca. 2 Liter Fassungsvermögen gießen.

Den Sirup mit 200 ml Zitronensaft und 1 l kaltem Mineralwasser, je nach Geschmack mit oder ohne Kohlensäure, auffüllen.

Bio-Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

5 Stiele Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Minze und Zitronenscheiben zur Limonade geben und gut gekühlt servieren.

Tipp Wer mal etwas Neues ausprobieren möchte, der lässt den Ingwer weg und tauscht die Minze gegen Basilikum aus... an heißen Tagen ein echter Genuss!



Kim Voigt | Veranstaltungsleiterin