AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Sommer	international

PFEFFERMINZ-DRINK



Rezept: Betty Bossi, Mai 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser knallig-grüne Drink schmeckt so erfrischend wie er aussieht. Damit ist man auf der Party auch ohne Alkohol voll dabei. Der Sirup «Teisseire Menthe» gibt dem Drink den frechen Look.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Pfefferminz-Sirup	1	Zitrone, Bio
1	Gurke	16 Bl	Pfefferminze
		4 dl	Mineral mit Kohlensäure

ZUBEREITUNG

1. Pfefferminzsirup in einen Krug geben.
2. Gurke in Scheibchen schneiden. Den Saft der Zitrone, wenig abgeriebene Schale und die kleinen Pfefferminzblätter in den Krug geben.
3. Die Hälfte des gekühlten Mineralwassers zugeben. 20 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren die andere Hälfte des kühlen Mineralwassers dazugeben.

TIPP: Auch fein nur mit Mineralwasser und Pfefferminz-Sirup.
Anstelle von Mineralwasser kann auch Prosecco verwendet werden.