AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	international

KALTER KRÄUTERTEE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Selbstgemachter, nicht zu süsser Eistee ist ein cooler Durstlöscher. Regelmässig angesetzt, entlastet er auch das Haushaltsbudget. (+2 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Pfefferminz	1 EL	Honig
2 EL	Eisenkraut (Verveine)	0.5	Zitrone
2 EL	Zitronenmelisse	1 l	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Frische Pfefferminz-, Eisenkraut- und Zitronenmelisseblätter mit siedendem Wasser begiessen.
2. Auskühlen lassen. Kräuter herausnehmen.
3. Honig und Zitronensaft dazugeben und gut umrühren. Mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.