

## ***Basilikum-Ingwer Limonade***

### **Zutaten:**

- 2 Liter Mineralwasser
- 30gr frischer Ingwer
- 15gr Basilikumblätter
- 100gr Zucker
- etwa 60ml Zitronensaft (frisch gepresst aus ungefähr 2 Zitronen)



### **Zubereitung:**

Den Ingwer schälen und anschließend mit einer Reibe ganz fein reiben.

Für den Ingwer-Sud circa ein Viertel Liter Wasser in einem Topf mit dem Zucker vermischen, den geriebenen Ingwer dazugeben.

Bei mittlerer Stufe erhitzen, bis es kurz vorm Köcheln ist. Den Sud so lange rühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Danach den Topf vom Herd nehmen und den Ingwer-Sud für 10 Minuten bei geschlossenem Topfdeckel ziehen lassen. Nach 10 Minuten, Deckel öffnen, damit die Flüssigkeit schneller abkühlt.

Die Zitronenhälften auspressen und den Zitronensaft bei Seite stellen.

Nun, die Basilikumblätter in einen Mixer geben und 250 ml Mineralwasser beifügen. Kurz und kräftig fein mixen. Das Basilikum gibt der Limonade die besondere Note.

Wie klein die Basilikumstücke in der Limonade sein sollen, entscheiden Sie selbst. Aber, sie sollten zumindest durch einen Strohhalm passen.

Da die Ingwer-Stücke in einer Limonade nicht so angenehm sind, sollten Sie den Ingwer-Sud durch ein Sieb, Kaffeefilter oder Geschirrtuch filtern, bevor sie ihn in die Karaffe schütten. Zum Schluss geben Sie den frisch gepressten Zitronensaft hinzu.

Mit Mineralwasser die Limonade aufgießen und eventuell noch einmal mit Zitronensaft abschmecken. Manche mögen es etwas saurer, andere etwas süßer. Finden Sie Ihre persönliche Geschmacksnote. Auf Wunsch noch etwas dekorieren, mit Basilikumblättern oder Zitronenscheiben und am besten kühl genießen!

***Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!***