

Kräuter- limo



MIT
ODER OHNE
ALKOHOL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 BIO SONNE Zitronen
1 Stück BIO SONNE Ingwer, 4 cm
¼ Bund BIO SONNE Basilikum
100 g BIO SONNE Honig
1 TL COOK! Thymian
1 TL COOK! Rosmarin
–
750 ml Camasella Free-Secco
(alkoholfrei)
oder
750 ml DUCA DELLA SEDUZIONE
Prosecco DOC Frizzante

ZUBEREITUNG:

1. Die frischen Kräuter grob hacken und zusammen mit den getrockneten Kräutern zum Honig geben.
2. Außerdem den Ingwer in dünne Scheiben schneiden, die Schalen der Zitronen dünn abschälen, den Saft auspressen und ebenfalls hinzufügen.
3. Alles gut untermischen und über Nacht bei Raumtemperatur ziehen lassen.
4. Am nächsten Tag die Mischung durch ein feines Sieb filtern und mit Free-Secco oder Prosecco aufgießen.
5. Zusammen mit frischen Kräutern und Zitronenscheiben servieren.

