

Limetten-Limonade

Zutaten für 1 Liter:

1 Bio-Limette
1 l kaltes Leitungswasser
1 hasel- bis walnussgroßes Stück Ingwerwurzel
ca. 2 EL Ahornsirup (*oder eine andere Süße*)
Eiswürfel nach Wunsch

Arbeitsschritte:

1.
Wasche die Bio-Limette gründlich unter fließendem Wasser ab.
Halbiere sie.
2.
Presse die eine Limettenhälfte aus.
Viertel die andere Hälfte.
Gib Limettensaft und Limettenstücke in den Mixer.
3.
Wasche die Ingwerwurzel.
Schäle und reibe sie.
Gib sie ebenfalls in den Mixer.
4.
Füge Ahornsirup und 250 ml des Wassers hinzu.
Mixe alles wenige Sekunden auf höchster Stufe gründlich durch.
Schütte die Mischung danach **sofort** durch ein feines Sieb in eine Glaskanne.
Je länger die Schale in der Flüssigkeit bleibt, desto bitterer wird die Limonade!
5.
Fülle mit dem restlichen Wasser auf.
Schmecke ab, ob du mehr Süße brauchst.
6.
Serviere nach Wunsch mit Eiswürfeln.
Du kannst auch noch mit frischer Zitronenmelisse oder Pfefferminze dekorieren.

Tipps:

Wenn du es lieber prickelig magst, nimm zum Auffüllen statt des Leitungswassers kohlenstoffhaltiges Mineralwasser.

Du kannst statt der Limette auch eine Bio-Zitrone nehmen, dann brauchst du aber vielleicht nicht mehr den Saft der zweiten Zitronenhälfte zusätzlich.

