

Rezept der Woche:



Basilikum- Limetten- Limonade

Zutaten für den Sirup:

1 Bund Basilikum, 2 EL Agavendicksaft, 2 Limetten, 200 ml Wasser

Für die Limonade:

Mineralwasser, Eiswürfel, Basilikum Blätter, Limettenscheiben, eine Handvoll Blaubeeren

Zubereitung:

1. Die Blätter des Basilikums mit Agavendicksaft und 200 ml Leitungswasser aufkochen. Ca. 3-5 Minuten köcheln lassen.
2. Die Limetten auspressen, den Saft auffangen und zum Sirup hinzugeben.
3. Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und auskühlen lassen.
4. Den Sirup nach Belieben mit Mineralwasser aufgießen.
Mit Eiswürfeln, Basilikum, Limettenscheiben und ein paar Blaubeeren servieren.

Der Sirup kann auch mit Sekt oder Gin und Tonic aufgegossen werden.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.