

Schon
probiert?



GETRÄNK

Basilikum Limonade

mit Limetten

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Basilikum Limonade

mit Limetten

ZUTATEN für ca. 6 Gläser (à ca. 250 ml)

140 g Zucker

2 Töpfe Basilikum

8 Bio-Limetten

400 ml Tonic Water

800 ml Mineralwasser (spritzig)

16 Eiswürfel

Außerdem:1 feines Sieb oder
Passiertuch

- 1 Zucker mit 140 ml Wasser ca. 3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat, Zuckersirup abkühlen lassen.
- 2 Basilikum waschen, trocken schütteln, grob schneiden. Limetten waschen, trocknen. Sechs Limetten vollständig schälen, vierteln, mit Basilikum im Mixer fein pürieren. Masse durch ein feines Sieb (oder Passiertuch) geben, Saft auffangen – ergibt ca. 300 ml.
- 3 Übrige Limetten (2) in Spalten schneiden. Basilikum-Limettensaft mit Zuckersirup verrühren. Vor dem Servieren mit Tonic Water und Mineralwasser auffüllen. Basilikum Limonade mit Limettenspalten und Eiswürfeln servieren.

**ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 20 Min.**KOCHZEIT** ca. 3 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Grüne Eiswürfel

Eine Handvoll Basilikumblätter mit je 50 ml Limettensaft und 100 ml Wasser pürieren, durch ein feines Sieb geben, evtl. mit etwas klarem Wasser verdünnt in Eiswürfelformen füllen und für mind. 3 Std. im Gefrierfach fest werden lassen. Die Eiswürfel sind schnell gemacht und richtig lecker in Tonic Water, Mineralwasser oder Limo.

Bisschen Gurke dazu?

Passt sehr gut und erfrischt doppelt: Mini-Salatgurke waschen, trocknen, mit dem Sparschäler längs in feine Scheiben schneiden und in die Basilikum Limonade geben.



- aromatisch
- sehr erfrischend



Saftige Limetten unserer Marke tegut... Bio

Im Norden Kolumbiens liegt die Region Santander, die sich durch ihre Höhenlage und starke Sonneneinstrahlung besonders gut für den Anbau von Zitrusfrüchten wie unsere Bio-Limetten eignet. Sie kommen aus der Finca La Fortuna Herrera, einem familiengeführten Betrieb der Erzeugergemeinschaft Orange Export, einem Zusammenschluss zahlreicher Kleinbauern dieser Region. tegut.com/herkunftskcheck



tegut... Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo. – Fr. 8 – 18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen
Fest- und Mobilfunknetz)