

Basilikum-Limetten-Schorle

Zutaten

Limetten-Sirup

- 4 dl Wasser
- 4 Limetten, heiss ab gespült, trocken getupft, abgeriebene Schale, ganzer Saft
- 200 g Zucker

Schorle

- 2 dl Wasser
- ½ Bund Basilikum, Blätter abgezupft
- 1 Limette, ganzer Saft
- Eiswürfel
- 6 dl Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung

Limetten-Sirup

Wasser mit Limettenschale, -saft (ca. 1½ dl) und Zucker unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sirupartig einkochen. Sirup durch ein Sieb giessen, siedend heiss bis knapp unter den Rand in die saubere, vorgewärmte Flasche giessen, sofort verschliessen, auskühlen.

Schorle

Wasser mit dem Basilikum fein pürieren, durch ein feines Sieb in die Gläser verteilen. Je 1 EL Sirup, Limettensaft und Eiswürfel begeben, mit Mineralwasser auffüllen.



Rezept und Bild Quelle: www.fooby.ch