



LIMETTEN- GURKEN ERFRISCHUNG

ZUTATEN

1 Liter

25 g Zucker

1 Gurke

1 Stängel Minze

2 Limetten

0.5 Liter kühles Mineralwasser

0.5 Liter kühler Prosecco (alkoholhaltige

Variante)/ Ich habe 0.5 Liter Flauder für

eine alkoholfreie Variante benutzt

ZUBEREITUNG

- Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 pulverisieren.
- Halbe Gurke geschält und entkernt, Schalenabrieb von einer Limette und Minzblätter in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 zerkleinern. Mischung in eine Karaffe umfüllen.
- Limetten halbiert zusammen mit dem Mineralwasser in den Mixtopf geben und 2 Sek/Stufe 10 zerkleinern. Gareinsatz einsetzen (funktioniert als Sieb) und Flüssigkeit in die Karaffe umleeren.
- Restliche halbe Gurke mit Schale entkernen und in feine Würfel schneiden. Diese Würfel in die Karaffe geben oder in die bereitstehenden Gläser aufteilen.
- Karaffeninhalte noch mit Prosecco oder Flauder aufgiessen und zum Servieren auf die Gläser aufteilen. (Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren)

Tipp

- Das Rezept kann ohne Probleme verdoppelt werden. Jedoch bei Punkt 3 auch nur 0.5 Liter Mineralwasser begeben. Den restlichen halben Liter einfach nachher noch in der Karaffe dazu geben.

Genussmix.ch