



Wer sich Leichtigkeit bewahrt, zu dem ist das Leben netter

Gurkenlimonade

Für 6 Gläser

- | | |
|-------------------------|--|
| 300 g Mini-Salat-Gurken | gründlich waschen, längs halbieren und die Kerne mit einem Kaffeelöffel entfernen, die Gurken dann raspeln. |
| 10 Basilikumblätter | grob schneiden. |
| 150 ml stilles Wasser | mit |
| 140 g Zucker | aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und die Gurkenraspeln und das Basilikum untermischen. Alles mindestens 30 min ziehen lassen, dann die Masse durch ein feines Sieb passieren und die Gurkenraspeln gut ausdrücken. Den Sirup mit |
| 6 EL Limettensaft | mischen und noch einmal aufkochen. In eine Flasche füllen und gut verschließen. (Hält sich gekühlt ca. 4 Wochen) |

Für die Limonade 50 ml Sirup mit 200 ml eiskaltem Mineralwasser aufgießen. Nach Belieben mit Gurkenscheiben servieren.

Schmeckt auch mit Sekt, Prosecco oder Gin.

TIPP: Wenn ihr die Limonade Gästen servieren wollt, am besten den Sirup extra reichen, so kann jeder für sich entscheiden, wie süß er die Erfrischung mag. Wenn ihr eingeladen seid, ist der Gurken-Basilikum-Sirup hübsch etikettiert auch ein tolles Mitbringsel!

