



## Zitronengras-Limette-Ingwer-Limonade

Zutaten für ca. 3 Liter

1 Liter Wasser	zusammen mit
225 g Zucker	in einem ausreichend großen Topf aufkochen lassen. In der Zwischenzeit
35 g Ingwer	schälen und in dünne Scheiben schneiden. Bei
4 Stängel Zitronengras	die Enden abschneiden und die oberste Lage entfernen. Einmal quer und einmal längs halbieren. Wenn das Zucker-Wasser-Gemisch kocht, Zitronengras und Ingwerscheiben zufügen. Alles 12 Minuten auf kleinster Flamme mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit
2 – 5 Blätter frische Minze	waschen und in feine Streifen schneiden.
2 Bio-Limetten	gründlich waschen, die Schale fein abreiben und anschließend auspressen. Nach Ende der Kochzeit den Topf vom Herd nehmen, die Minze und die Limettenschale zugeben und bei geschlossenem Deckel 8 Minuten ziehen lassen. Den Sirup abgießen, den Limettensaft zugeben, abkühlen lassen und kaltstellen. Je nach Geschmack 200 bis 250 ml Sirup auf
1 Liter kaltes Mineralwasser	geben.
Eiswürfel	auf die Gläser verteilen, die Limonade zugeben und wenn gewünscht, mit
Minzblättchen	garnieren.