

Himbeer-Zitronen-Limonade mit Rosmarin

VORBEREITEN

5 Min.

ZUBEREITEN

15 Min.

NIVEAU

Leicht*



Zutaten für 4 Personen

250 Gramm Himbeeren
2 Amalfi Zitrone
2 El Rohrzucker oder Birkenzucker
4 Zweige Rosmarin
1,5 Liter kaltes Wasser
5-6 Eiswürfel

Zubereitung

1.

Wasche die Himbeeren und den Rosmarin. Schneide jetzt die Zitronen in nicht zu dünne Scheiben.

2.

Fülle in ein Krug 1,5 Liter kaltes Wasser und gebe den Zucker hinein und lasse es evtl. 5 Minuten stehen. Danach solange rühren bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat.

3.

Gebe die geschnittenen Zitronen Scheiben und ein Zweig Rosmarin dazu und rühre es erneut. Zu letzt gebe die Himbeeren dazu und rühre vorsichtig einpaar mal und werfe einpaar Eiswürfel hinein.

4.

Fülle das Getränk in Gläser und lege in jedes eine Scheibe Zitrone, ein paar Himbeeren und ein Zweig Rosmarin. Zum trinken noch ein Strohhalm und zum rühren noch ein Schaschlikspieß.

Super erfrischend!

Nährwert pro Portion

Kalorien: 90 kcal
Protein: 25 g
Fett: 0 g

Vitamine: A, B, C, E,