

## Johannisbeer-Minze-Drink



### Zubereitungszeit

30 Minuten + auskühlen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 70 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: keine Angaben

Kohlenhydrate: 15 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Wenig Johannisbeersaft mit Bier aufgiessen.

### Zutaten für 8 dl

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 1      | Limette             |
| 500 g  | rote Johannisbeeren |
| 80 g   | Zucker              |
| 3 dl   | Wasser              |
| 1 Bund | Pfefferminze        |
|        | Crushed Ice         |

### Zubereitung

1. Limette halbieren. Die Hälfte der Limette auspressen. Restliche Limette in Scheiben schneiden. Beeren von den Rispen zupfen. Mit Zucker in einer Pfanne zerdrücken. Wasser, Limettensaft und Pfefferminzblätter dazugeben und aufkochen. Saft durch ein feines Sieb giessen und auskühlen lassen. Crushed Ice und Limettenscheiben in Gläser füllen. Mit Johannisbeer-Minze-Saft auffüllen.