

HAUSGEMACHTE ERDBEERSCHORLE

4
Portionen
8 Min.
Vor- /Zubereitung



Getränk



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es
auf luzernerbauern.ch



HAUSGEMACHTE ERDBEERSCHORLE

ZUTATEN

- 150 g Erdbeeren frisch oder aufgetaut
- 1 dl Wasser
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 2 dl Zitronenmelissensirup
- 8 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Bund frische Minze
- 1 Zitrone



ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und zusammen mit Wasser und frisch gepresstem Zitronensaft in einen Krug geben. Alles zu einem feinen Püree mixen. Den Zitronenmelissensirup einrühren und gut vermengen, bis sich die Aromen verbinden.

Die Zitrone in dünne Stücke oder Scheiben schneiden. Die Gläser mit frischer Minze und den Zitronenstücken dekorieren. Anschliessend das Erdbeergetränk einschenken und geniessen.

Tipp: An heissen Sommertagen mit Eiswürfeln servieren oder für eine prickelnde Variante Mineralwasser durch gut gekühlten Sekt ersetzen.

Anstelle von Zitronenmelissensirup kann 60 g Zucker verwendet werden.

Einkaufstipp:

Zitronenmelissensirup
Boutique allerhand, Mauensee

