



Cucumber Lemonade Chiller

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|--------|
| Minigurken | 3 St. |
| Rosmarin, frisch | 5 g |
| Bio Limetten | 1 St. |
| Gin | 60 ml |
| Eiswürfel | 15 EL |
| Zero Limo Limette Gurke | 400 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, Pürierstab, Shaker

1. Gurken waschen, schälen und grob würfeln. Rosmarin waschen und Nadeln abzupfen. Limette halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Gurkenwürfel und Rosmarinnadeln fein pürieren und in einen Shaker geben.
2. 1 EL Limettensaft, Gin und 2 EL Eiswürfel zugeben und alles einige Sekunden intensiv shaken.
3. Longdrinkgläser mit Eiswürfeln füllen. Gurken-Gin-Mix durch ein Sieb auf die Gläser verteilen. Mit Limetten-Gurken-Limonade auffüllen und Cucumber Lemonade Chiller servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Du kannst die Drinks mit Gurkenscheiben garnieren. Dazu von einer der Gurken mithilfe eines Sparschälers längliche Scheiben schälen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|---------|
| Kaloriengehalt | 82 kcal |
| Kohlenhydrate | 10 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 0 g |