



Ginger Basil Smash

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Ingwer, frisch	40 g
Wasser	50 ml
Brauner Zucker	20 g
Basilikum, frisch	20 g
Grapefruit	1 St.
Eiswürfel	50 g
Ginger Ale	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Ingwer schälen und fein reiben. In einem Topf Wasser mit Zucker und Ingwer aufkochen und so lange köcheln, bis sich der Zucker löst. Zuckersirup durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Grapefruit halbieren und Saft auspressen.
3. In einem Shaker Basilikum mit 2 EL Zuckersirup zerstoßen. 50 g Eiswürfel und 2 EL Grapefruitsaft in den Shaker geben und shaken. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und Ginger Basil Smash durch ein Sieb in das Glas gießen, mit Ginger Ale auffüllen.

Zum Wohl!

Tipp: Fülle den Zuckersirup in eine Flasche. So ist er länger haltbar und kann für weitere Cocktails genutzt werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	229 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	1 g