



Gurken-Gimlet

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	30 g
Bio Limetten	1 St.
Salatgurken	1 St.
Zucker	40 g
Gin, Wild Burrow	150 ml
Wasser	400 ml
Eiswürfel	100 g

Zubereitung

1. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. 4 Basilikumblätter zum Garnieren beiseitelegen. Limette halbieren und Saft auspressen. Gurke abwaschen und mit einem Sparschäler 4 Streifen Gurkenschale abschälen und zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Gurke schälen und grob würfeln.
2. In einem hohen Gefäß geschälte Gurke, Basilikum, Zucker (10 Lidl-Löffel), Limettensaft, Gin und Wasser sehr fein pürieren. Durch ein Sieb in einen Messbecher geben.
3. Eiswürfel auf 4 Gläser verteilen. Gurken-Gimlet über die Eiswürfel geben und mit jeweils einem Streifen Gurke und Basilikumblatt garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	154 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g