



# Gurken-Gimlet mit Hampstead Dry Gin

Zeit gesamt  
🕒 20min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	30 g
Bio Limetten	1 St.
Salatgurken	1 St.
Brauner Zucker	50 g
Gin, Wild Burrow	150 ml
Wasser	400 ml
Eiswürfel	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, Pürierstab

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, 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 einem Basilikumblatt garniert servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	163 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g