



Gurkenlimo mit Minze

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Salatgurken	300 g
Minze, frisch	10 g
Salz	
Zucker	210 g
Zitronensaft	100 ml
Mineralwasser, classic	700 ml
Eiswürfel	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Gurke waschen, abtrocknen und schälen, Schalen aufheben. Gurke in grobe Würfel schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
2. Gurke, die Hälfte der Gurkenschalen, Salz, 60 g Zucker und 20 Minzeblättchen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 7 Sek./Stufe 7 zerkleinern. In eine Schüssel füllen und abgedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Mixbehälter ausspülen.
3. Während die Gurkenmasse zieht, Zuckersirup zubereiten, da dieser auch abkühlen muss. Dazu 150 ml lauwarmes Wasser und restlichen Zucker in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 10 Min./Stufe 2/100 °C einkochen.
4. Sirup im offenen Mixbehälter abkühlen lassen. Gurken-Minze-Mix durch ein Sieb streichen und dabei möglichst viel Flüssigkeit auspressen. Die gewonnene Flüssigkeit zum Zuckersirup in den Mixbehälter gießen, Zitronensaft hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 7 vermischen. In eine Kanne füllen und mit Mineralwasser auffüllen. Zum Servieren Eiswürfel und Minzstiele auf Gläser verteilen und mit Limo aufgießen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Rezept ergibt ca. 1 l Limonade. Die Limo schmeckt auch mit einem Schuss Gin oder Wodka.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	888 kcal
Kohlenhydrate	223 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	1 g