



Limeade – Limetten-Limonade mit Minze



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	3 St.
Bio Limetten	5 St.
Minze, frisch	30 g
Zucker	60 g
Eiswürfel	12 EL
Mineralwasser, classic	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß

1. Zitronen und 4 Limetten halbieren und Saft auspressen. Übrige Limette in Spalten schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen.
2. In einem hohen Gefäß 300 ml Limetten- und Zitronensaft mit Zucker mischen und gründlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Minzblätter und Limettenspalten dazugeben und mithilfe eines Holzlöffels etwas zerdrücken. Im Kühlschrank bis zur Verwendung kalt stellen.
3. Limeade auf 4 mit Eiswürfeln gefüllte Gläser verteilen. Mit Mineralwasser auffüllen und Limeade nach Belieben mit weiterer Minze garniert servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Durch den enthaltenen Zucker ist die Limeade im Kühlschrank mind. 1 Woche haltbar und lässt sich so perfekt vorbereiten beispielsweise für Partys oder ein Picknick.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	110 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g