



Menge 4 - 5 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

GINGER-LEMON-ICE-TEA

Erfrischend - zitronig - leichte Schärfe: der ideale Sommerdrink, ganz ohne Alkohol!



Zubereitung

1. Ingwer waschen und raspeln.
2. Zitronenmelisse abspülen und mit Ingwer, Teebeuteln und Diamant Brauner Kandis in einen Topf geben. Wasser zum Kochen bringen und darüber gießen. Nach 4 Minuten Teebeutel entfernen.
3. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Hin und wieder umrühren.
4. Tee durch ein Sieb gießen und Limettensaft unterrühren.
5. Zum Servieren mit Mineralwasser mischen.
6. Tipp: Mit Zitronenmelissezweigen, einigen Ingwer- und Limettenscheiben dekoriert servieren. Dafür sollten Bio-Limetten verwendet werden.

Zutaten

50 g	frischer Bio-Ingwer
4-5 Zweige	Zitronenmelisse
4 Beutel	schwarzer Tee
50 g	Diamant Brauner Kandis
1 l	Wasser
2 EL	Limettensaft (gekühlt)
100 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure (gekühlt)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.