



Gurken-Limetten-Limonade mit frischem Ingwer



Zutaten

Menge

8 Esslöffel	Agavendicksaft
1 daumengroßes Stück	Ingwer
1,5	Gurken
1 Handvoll	Eiswürfel
800 ml	Mineralwasser
100 ml	Wasser
3	Limetten

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 373 kJ, 89 kcal, 19,9 g Kohlenhydrate, 0,4 g Eiweiß, 0,6 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Du hast Lust auf einen besonderen Sommer-Drink mit frischen Zutaten? Dann solltest du definitiv diese leckere Gurken-Limetten-Limonade mit Ingwer ausprobieren! Gesüßt wird die Limo nur mit Agavendicksaft. Probier's unbedingt auch einmal aus, eisgekühlt schmeckt die Limo am besten! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst musst du eine Gurke in grobe Würfel schneiden und den Ingwer grob hacken. Die Gurke, den Ingwer und das stille Wasser in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Gurkenpüree durch ein feines Sieb geben.

Step 2:

Nun vermischt du den Agavendicksaft mit dem Saft von zwei Limetten und dem Gurkenwasser in einer Karaffe. Dann schneidest du die dritte Limette in Scheiben, gibst sie zusammen mit Eiswürfeln ebenfalls in die Karaffe und gießt sie mit Mineralwasser auf. Zum Schluss schälst du die übrige Gurke mit dem Sparschäler in Streifen und gibst sie als Deko in die Gläser.