



Virgin Strawberry Margarita mit Basilikum

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 307 kJ, 73 kcal, 15,1 g Kohlenhydrate, 0,6 g Eiweiß, 0,4 g Fett, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

vegan

Laktose
frei

schnell

veggie

Zubereitung

Unser Margarita besteht aus fruchtigen gefrorenen Erdbeeren, Limettensaft und Zucker. Der Special Guest in unserem alkoholfreien Cocktail ist ein bisschen Basilikum, der dem Drink eine ganz besonders leckere Note gibt.

Step 1:

Zuerst presst du den Saft der Limetten in eine flache Schale. Den Zucker in eine andere flache Schale geben. Dann die Gläser mit dem Rand jeweils zunächst in den Saft, dann in den Zucker tunken, sodass ein feiner Zuckerrand entsteht.

Step 2:

Den restlichen Limettensaft und den Abrieb einer Limette gibst du zusammen mit dem übrigen Zucker in einen Mixer. Die gefrorenen Erdbeeren, das Wasser, die Eiswürfel und die Basilikumblätter ebenfalls hinzufügen und alles zu einer sämigen Masse pürieren.

Step 3:

Die frischen Erdbeeren einschneiden und an den Glasrand stecken. Die Gläser vorsichtig mit der Margarita befüllen und sofort servieren.

Zutaten

Menge

2	Limetten
4 EL	Rohrzucker
300 g	gefrorene Erdbeeren
1 Handvoll	Basilikumblätter
200 ml	stilles Wasser
10	Eiswürfel
6	frische Erdbeeren

Für einen Strawberry Margarita mit Alkohol kannst du einfach 3 cl Tequila pro Portion zur Virgin-Variante geben.