Rezept

Alkoholfreier Green Lemon Tree

Ein Rezept von Alkoholfreier Green Lemon Tree, am 19.05.2025

Zutaten

- **1** Stängel Zitronengras (aus dem Asienladen)
- **2 cl** Zuckersirup
- **4 cl** Birnensaft
- **1** Stängel Zitronengras zur Deko
- gestoßenes Eis
- **5** Blättchen Zitronenmelisse
- **12 cl** starker kalter grüner Tee
- **1 cl** frisch gepresster Limettensaft
- Stößel
- Trinkhalm

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Cocktailglas (30 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Stängel Zitronengras waschen und trockentupfen. 1 Stängel für die Deko beiseite legen. Von dem anderen Stängel nur den unteren weißen Teil verwenden: Das äußere Blatt entfernen und den Stängel längs halbieren. Beide Hälften flach klopfen und klein schneiden.

2. Zitronengras, Zitronenmelisse und Zuckersirup in das Cocktailglas geben und mit dem Stößel gut zerquetschen.

3. Tee, Birnensaft und Limettensaft verrühren. Das Glas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen und die Tee-Saft-Mischung darüber gießen. Mit dem Zitronengrasstängel garnieren und den Drink mit Trinkhalm servieren.