

Rezept

Zuckerfreie Zitronen-Melissen-Limo

Ein Rezept von Zuckerfreie Zitronen-Melissen-Limo, am 10.06.2023

Zutaten

8 Stängel Melisse
1 Handvoll Eiswürfel

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
400 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Kinderbecher (à ca. 100 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 2 kcal

Zubereitung

1. Die Melisse waschen und trocken schütteln, Blätter von 3 Stängeln abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen. 200 ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Die übrige Melisse in eine hitzebeständige Karaffe geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Den Tee ca. 10 Min. ziehen lassen, dann die Melisse entfernen.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Eiswürfel in die Karaffe geben und damit den Tee abkühlen. Die beiseitegelegten Melissenblätter und die Zitronenscheiben in die Karaffe geben, zuletzt mit dem Mineralwasser aufgießen und servieren.