

Kräuterlimonade

Zutaten:

1 Liter Apfeldirektsaft
1 Zweig Zitronenmelisse
1 Zweig Pfefferminze
1 Zweig Thymian
5 Blätter Salbei
2 Blätter Giersch

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und mit einem Geschirrtuch trocken tupfen.
Dann in eine 1 Literflasche geben und mit dem Apfeldirektsaft auffüllen.
für 1 bis 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Den Saft dann verdünnt mit Selter oder stillem Wasser genießen.

Ein leckeres Sommergetränk mit wenig Aufwand.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de