

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 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de