

RHABARBER LIMONADE

**DEIN FRISCHE-KICK FÜR
DIE NÄCHSTE GRILL-
PARTY!**

Fruchtig und erfrischend

Der Erfrischungs-Allrounder für deinen Sommer auf der Terrasse - kann je nach Vorliebe süßer oder saurer genossen werden.

Zutaten für ca. 1,5 Liter Limonade

- 500 gr Rhabarber
- Minze-Blätter (nach Geschmack)
- 1 Zitrone (in Scheiben)
- 700 ml Wasser
- 1 Flasche alkoholfreier Sekt

Zubereitung

Wasche den Rhabarber, schäle ihn und schneide ihn in kleine Stücke. Wasche die Zitrone gründlich und schneide sie in dünne Scheiben. In einem großen Topf den Rhabarber, die Minze, die Zitrone und 700 ml Wasser für 10 Minuten aufkochen lassen. Danach 15 Minuten im Topf ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb geben und mit dem alkoholfreien Sekt aufgießen. Auf Eis servieren und mit Minze und Zitronenscheiben garnieren.

WERFE EINEN BLICK AUF ZUBEHÖR FÜR DEINE GRILLPARTY

