Ingwer-Grapefruit-Limonade

Zutaten für 4 Gläser (je 250ml)

* 1 Liter Mineralwasser mit Kohlensäure
* 1 Grapefruit
* 30g Bio Ingwer
* 30g Zucker

Zubereitung:

Die Grapefruit wird halbiert und der Saft ausgepresst. Im Anschluss wird der Ingwer wird geschält und klein geschnitten. Die Ingwerstückchen kommen nun in den Grapefruitsaft gemeinsam mit dem Zucker.

Der Grapefruit-Ingwer-Sud kommt für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank.

Dann verbinden sich die Aromen des Ingwers am besten mit dem Saft.

Der Sud wird durch ein Sieb gegeben und der reine Saft wird aufgefangen.

Dieser wird mit 1,0 Liter Mineralwasser aufgegossen.

Fertig ist eine erfrischende Limonade.

Am besten serviert man das Getränk mit einen Stängel Minze und einen Eiswürfel