



JESSICA KULL
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN ETTLINGEN

„Im Sommer trinke ich gerne Limonaden - am liebsten mit viel Eiswürfeln. Ich nehme dazu püriertes Obst und friere es im Eiswürfelbehälter ein.“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren alverde-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezept-Sammlung unter dm.de/rezepte

Orangen- Ingwer-Limonade



PRO PORTION: 380 kJ (90 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min. + ca. 2 ¼ Stunden Wartezeit

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach REICHT FÜR: 4 Gläser

Zutaten

Für 4 Gläser

- 30 g dmBio Ingwerwürfel kandiert*
- 200 ml dmBio Orangensaft*
- 40 g dmBio Rohrohr-Zucker*
- 4 EL dmBio Zitronensaft*
- abgeschnittene Schalenstücke von je einer halben Bio-Limette und Bio-Orange
- 6 Stiele Minze
- Eiswürfel
- 750 ml kaltes Mineralwasser
- Stücke von je 1 Bio-Limette- und Bio-Orange zum Verzieren



Haben Sie das Rezept ausprobiert? Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #alverderezept!

Zubereitung

Ingwer fein würfeln. **Orangensaft** und 200 ml Wasser mit **Rohrohrzucker** in einem Topf aufkochen. Ingwerwürfel und **Zitronensaft** zugeben und offen zehn Minuten köcheln lassen.

Limetten- und **Orangenschalen** in ein großes Gefäß geben. Mit der heißen Flüssigkeit übergießen und die Limonade abkühlen lassen. Dann zwei Stunden kalt stellen und ziehen lassen.

Minze waschen, Blätter grob in Stücke zupfen. Kalte Limonade durch ein Sieb gießen. Minze und **Eiswürfel** auf vier Gläser verteilen. Jeweils ¼ der Limonade zugießen. Mit kaltem **Mineralwasser** aufgießen. Mit den **Obstspalten** verzieren und sofort servieren. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- dmBio Ingwerwürfel kandiert*
- dmBio Orangensaft*
- dmBio Rohrohr-Zucker*
- dmBio Zitronensaft*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 6 Stiele Minze

AUS DEM OBSTKORB:

- 1 Bio-Limette (Schale zum Verzehr geeignet)
- 1 Bio-Orange (Schale zum Verzehr geeignet)