



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 Rezepte-Sammlung unter [dm.de/rezepte](https://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 Verziern



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)