

Kräuter- Limo

etwa 3 Liter

Limo

1 l klarer Apfelsaft

aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen

1 dl Holunderblütensirup

3 Zitronen, Saft

je 1 Bund Basilikum,

Zitronenmelisse und Minze

3 Zitronenthymianzweige

1 – 2 Salbeizweige

1 kleiner Rosmarinzweig

Sirup, Zitronensaft und Kräuter beifügen.

Zugedeckt 30 – 35 Minuten ziehen lassen. Limo

mindestens 2 Stunden kühl stellen.

1,5 – 2 l Mineralwasser

mit Kohlensäure, kalt

auffüllen, Eiswürfel beifügen

Kräuter zum Garnieren

nach Belieben garnieren.