



## Xenia kocht

### Frische Kräuter Limo

Selbstgemachte Zitronen-Limo aus frisch gepresstem Zitronensaft ist ja ein Klassiker. Man kann aber jede Menge mehr leckere frische Limos herstellen. Gerade im Frühjahr, bevor man wirklich viele Früchte zur Verfügung hat, ist eine Kräuter-Limo sehr erfrischend.

#### Zutaten

- 10 Blätter Giersch
- 1 Ranke Gundermann
- 5 Stängel Pfefferminze
- 5 Stängel Zitronenmelisse
- 1 Zitrone
- 1 Liter Apfelsaft
- 1 Liter Mineralwasser

1. Alle Kräuter in einen großen Krug geben und leicht mit einem Kochlöffel oder einem Mörser-Stößel anstoßen/drücken bis der Duft intensiv riechbar wird.
2. Einen Liter Apfelsaft über die Kräuter gießen und etwa zwei Stunden ziehen lassen. Mit Mineralwasser aufgießen und gekühlt servieren.

