



REZEPT



Erfrischende ERDBEERLIMONADE

Sommer, Sonne und Erdbeeren. Jedes Jahr verputzen die Schweden Unmengen von den süßen Beeren und lassen vor Mittsommer die Preise in die Höhe schnellen. Kein Wunder, schmecken sie doch auch einfach himmlisch. Man sagt, dass das kühlere Klima die lokalen Erdbeeren ganz besonders süß werden lässt. Was es auch ist: Sie schmecken wirklich außergewöhnlich gut und ich kann verstehen, dass die Schweden sie in unzähligen Varianten auf den Midsommar-Tisch bringen. Wie wäre es zum Beispiel mit einer erfrischenden Erdbeerlimonade?



DU BRAUCHST

- 300 g Erdbeeren
- 2 unbehandelte Zitronen
- ca. 3 EL Zucker (je nach Vorliebe)
- 1,2l kaltes Mineralwasser
- frische Minze



ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren waschen und pürieren.

Den Saft einer Zitrone und Zucker zugeben und verrühren.

Mit Mineralwasser aufgießen.

Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit einigen Blättern frischer Minze zugeben. Gekühlt genießen.



TIPP

Du magst keine »Stückchen« in der Limonade?

Dann gieße die Limonade durch ein feines Sieb ab.

