



Erfrischend-fruchtige Kiwi-Minz-Limonade

Zutaten für 2 große Limonaden | ca. 2x 400 ml

- 3-4 Kiwis
 - Ein halbes Bund frische Minze
 - 3 Bio-Limetten mit unbehandelter Schale
 - 1 EL Agavendicksaft
 - 25 g frischer Ingwer
 - 600 ml kaltes, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
-

Zubereitung (ca. 15 Minuten)

1. Eine Kiwi mit Schale halbieren. Zwei Kiwi-Scheiben zur Dekoration von der Mitte her abschneiden und zur Seite legen. Die restliche sowie die weiteren Kiwis schälen, grob zerkleinern und in einen Mixer geben. 2 Limetten auspressen. Limettensaft und Blätter von zwei-drei Stängeln Minze ebenfalls in den Mixer geben. 1 EL Agavendicksaft hinzufügen. Ein daumengroßes Stück Ingwer schälen und mit einer Ingwerreibe zerkleinern und zu den übrigen Zutaten in den Mixer geben.
2. Zutaten im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen, so dass Schalenreste oder Ingwerfasern im Sieb zurück bleiben.
3. Fruchtpüree auf zwei Gläser oder Limonadenflaschen aufteilen. 1 Limette vierteln und die Limettenstücke dazu geben. Restliche Minze gut waschen und auf die beiden Portionen aufteilen und die Gläser/Flaschen mit prickelnd-kaltem Mineralwasser aufgießen. Limonade mit Kiwischeiben und Minze garnieren.

Enjoy freshness!