



# Ingwer-Gojibeeren-Limonade



DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

# INGWER-GOJIBEEREN LIMONADE

## Zutaten für 4 Gläser:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 50 g Ingwer
- 40 g CLASEN BIO Gojibeeren
- 60 g Agavendicksaft
- 4 EL zerstoßenes Eis
- 750 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 250 ml Wasser



## Zubereitung:

1. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler oder einem scharfen Messer dünn abschneiden und den Zitronensaft auspressen. Den Ingwer waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden.
2. Zitronenschale und -saft mit dem Ingwer, den Gojibeeren, dem Agavendicksaft und 250 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Min. geschlossen köcheln lassen. Die weichen Gojibeeren mit einem Löffel am Topfrand leicht zerdrücken, sodass sie ihr ganzes Aroma entfalten können.
3. Den Topf vom Herd nehmen und 1 Std. ruhen lassen. Den Topfinhalt durch ein feines Sieb gießen und den Ingwer-Goji Sirup eine weitere Stunde kalt stellen. Zum Servieren das zerstoßene Eis in Gläser füllen, den Sirup aufteilen und die Gläser mit dem Mineralwasser auffüllen.

## Nährwerte pro Glas (250 ml):

322 kJ / 77 kcal, KH: 16 g, Fett: 0 g, EW: 2 g



vegetarisch



vegan



10 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in ca. 2 Std. 10 Min.