



ALKOHOLFREIER MOJITO MIT MINZE, SODA UND GURKE

Categoria: Aperitifen **Tempo di preparazione:** 15 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 Strauß Minze
- 4 Teelöffel brauner Zucker + 1 zum Bestreuen
- 3 Limetten, geschält
- 2 große Salatgurken, geschält
- eine Prise Salz
- 12 Eiswürfel
- 2 Flaschen Sodawasser à 25 ml

Ein veganes, erfrischendes und alkoholfreies Getränk. Perfekt, wenn Sie einen belebenden Cocktail ohne Alkohol wünschen.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Minze hinlegen, 4 Teelöffel braunen Zucker, 1 geschälte und gewürfelte Limette und 1 geschälte und in Stücke geschnittene Gurke in einen Mörser oder Krug mit einer Prise Salz.

Zutaten mit dem Stößel zerdrücken.

Durch einen feinen Sieb filtrieren.

Und dann alles zusammen mit den 12 Eiswürfeln und der Limonade in einen Shaker geben.

Schütteln und die Gläser vor dem Servieren einfrieren.

Die restlichen zwei Limetten in Scheiben schneiden.

Die zweite Gurke schälen und mit einem Gemüseschäler in Bänder schneiden.

In gekühlten Gläsern garniert mit den Gurkenbändern und Limettenscheiben servieren.

Mit einem Teelöffel braunen Zucker bestreuen.

