

# Erdbeer-Limo

Die Erdbeer-Limo ist nicht nur für Kinder ein Renner. Die alkoholfreie fruchtige Limonade ist auch bei Erwachsenen sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 400 g  | <a href="#">Erdbeeren</a> |
| 2 EL   | brauner Zucker            |
| 1 Stk. | Limette (Saft davon)      |
| 4 Stk. | Minzeblätter              |
|        | Mineralwasser (eiskalt)   |

## Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Limo** die frischen Erdbeeren sorgfältig waschen und putzen. In einen hohen Behälter geben. Limette pressen, und den Limettensaft zusammen mit dem braunen Zucker und der fein gehackten Minze dazu geben. Mit einem Mixstab pürieren, auf vier Gläser verteilen und mit gekühlten Mineralwasser auffüllen.

## Tipp

Die Erbeer-Limo mit Minze Blätter, Erdbeeren und Limetten Scheiben garnieren, und Eiswürfeln hinzugeben.