



Basilikumlimonade

ca. 800 ml

70 ml Wasser

70 g Zucker

ca. 25 große Basilikumblätter - nach Wahl eine grüne (z.B. Zyprisches Strauchbasilikum) oder rote Sorte (z.B. Amethyst)

2–3 große Zitronen

600 ml kaltes Wasser

65 ml Wasser aufkochen bis der Zucker aufgelöst ist.

Basilikumblätter grob andrücken und zum Sirup geben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Mit dem Saft der Zitronen (ca. 100 ml) und ca. 600 ml kaltem Wasser aufgießen und verrühren. In Flaschen abfüllen und kalt genießen.