



# Limonade mit Johannisbeeren

## Zutaten

1 Bio-Zitrone  
500 g rote Johannisbeeren  
150 g Agavendicksaft  
5 Stiele Minze  
500 ml Wasser  
2 l Mineralwasser (gut  
gekühlt, mit Kohlensäure)

## Zubereitung

Zitrone waschen und dünne Schicht der Zitronenschale abschneiden. Rest der Zitrone auspressen. Johannisbeeren ebenfalls waschen und 400 g mit einer Gabel von den Rispen streifen. 500 ml Wasser, Zitronenschale, abgestreifene Johannisbeeren und Agavendicksaft in einen hohen Topf geben und aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Mischung abkühlen lassen. Mischung durch einen Sieb geben und Früchte leicht ausdrücken. Zitronensaft zugeben und vermischen. Minze waschen, Blätter von den Stielen zupfen und mit dem Saft und den restlichen Rispen in eine Karaffe geben. Vor dem Servieren mit kaltem Mineralwasser aufgießen. Tipp: Die Reste aus dem Sieb können super als Dessert serviert oder zu Müsli verarbeitet werden. Dazu einfach die Reste mit Joghurt oder Quark und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Mit Zucker abschmecken.