

Pfefferminz-Eistee mit Zitrone

Frische Minze und leichte Säure sorgen für pure Erfrischung.

Ein leckeres Eistee-Rezept. Diesen erfrischenden Eistee Cocktail bereitet man am besten selber, aus natürlichen Zutaten, zu. Das ist recht einfach und geht auch schnell. Nimmt man die spritzige Säure einer Zitrone und kombiniert sie mit frischer Minze, dann wird daraus ein einfach belebender Pfefferminz-Eistee. Diesen Drink kann man zu jeder Tageszeit genießen.

Zutaten

- 1 Bunde frische Minze
- 1 Zitrone
- Wasser

Zubereitung

- Minze waschen, trockenschütteln und die Blätter von den Stängeln zupfen.
- Einen Liter Wasser aufkochen, die Minzeblätter damit übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen und den Tee kalt stellen.
- Kurz vor dem Servieren die Zitrone auspressen. Den Saft zum Tee geben und mit Eiswürfeln und frischer Minze garniert servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pfefferminz-eistee-zitrone/>