

Erfrischende Cocktails



Zubereitung

1

Mojito:

Damit sich der Geschmack der Minze vollständig entfaltet, diese in die Hände oder auf den Unterarm klatschen. Dadurch öffnen sich die Zellen der Minze und die ätherischen Öle können sich besser entfalten.

Die Minze in ein Glas geben, die geachtelten Limetten sowie den Rohrzucker hinzu und alles sorgfältig zerdrücken. Nicht zu fest, damit die Limetten nicht zermatscht werden. Mit Crushed Ice und Ginger Ale auffüllen.

Verrühren und genießen.

Tipp: Die Minze nicht zerreißen, sondern lediglich andrücken, sonst gelangen zahlreiche Bitterstoffe in den Mojito und überlagern den Geschmack.

2

Watermelon-Lemonade:

Die Wassermelone in grobe Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft, Wasser und den Eiswürfel pürieren und mit der Minze garnieren.

Tipp: Die Watermelon-Lemonade kann auch super eingefroren und als Sorbet serviert werden.

Zutaten

Für den alkoholfreien Mojito:

3 Zweige frische Minze
1 Limette
1 EL Rohrzucker
Crushed Ice
Ginger Ale nach Bedarf

Für die alkoholfreie Watermelon-Lemonade:

ca. 700 g Wassermelone ohne Schale
100 g Zitronensaft
200 g Wasser (still oder spritzig)
100 g Eiswürfel
Minze zum Dekorieren

Wer will, darf die beiden Cocktails auch mit Alkohol anreichern.