



wellCUISINE

TRAUBEN-INGWER-LIMONADE

Für 2 Liter:*

1 kg rote Bio-Weintrauben
50 ml frisch gepresster Zitronensaft
400 ml Wasser
1 EL geschälter und grob gehackter
Ingwer
1 l kohlenstoffhaltiges
Mineralwasser

**die Limonade hält sich gut verschlossen
im Kühlschrank mindestens 3 Tage*

Zeitaufwand:
10 Minuten

Trauben waschen und mit Zitronensaft, Wasser und Ingwer im Standmixer pürieren.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb streichen und die Reste entsorgen. In eine Flasche mit passendem Deckel abfüllen.

Zum Servieren die Gläser (oder eine Karaffe) zur Hälfte mit Traubensaft und zur Hälfte mit kohlenstoffhaltigem Mineralwasser füllen.

WELLCUISINE-TIPP: der Traubensaft sollte immer erst kurz vor dem Servieren mit dem kohlenstoffhaltigem Mineralwasser vermischt werden, da das Getränk so frischer schmeckt.