



Mojito mit gegrillter Limette

Für 4 Gläser (à 400 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 Bund Minze
- 4 Bio-Limetten
- 10 cl weißer Rum
- 6 cl Zuckersirup
- 4 Eiswürfel
- ca. 400 ml Jules Mumm Medium Dry

- 1 Minze waschen, trocken schütteln und von der Hälfte der Stiele die Blättchen abzupfen. Blättchen in eine Eiswürfelform geben. Mit Wasser auffüllen und über Nacht einfrieren.
- 2 Limetten heiß waschen und trocken tupfen. 1 Limette in dünne Scheiben schneiden. Restliche Limetten halbieren. Grillpfanne erhitzen. Alle Limetten darin 2–3 Minuten rundherum grillen.

Limetten herausnehmen und abkühlen lassen. Saft der Limettenhälften auspressen und in einen Shaker geben. Rum, Zuckersirup und Eiswürfel dazugeben. Shaker verschließen und alles ca. 1 Minute gut shaken.

- 3 Minzeiswürfel aus der Form lösen und in vier Gläser verteilen. Mojito aus dem Shaker in die Gläser verteilen. Restliche Minze und die gegrillten Limettenscheiben in die Gläser verteilen. Jeweils mit Jules Mumm Medium Dry auffüllen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Wartezeit: ca. 12 Stunden

Pro Glas 840 kJ, 200 kcal. E 0 g, F 0 g , KH 16 g