



Lemongrass Gin Tonic

Für 4 Gläser (à 500 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 2 Bio-Limetten
- 4 Stängel Bio-Zitronengras
- 1 längliche Knolle Bio-Ingwer (ca. 40 g)
- 8 cl Gin
- 1 Flasche (750 ml) Jules Mumm Dry
- Eiswürfel

- 1 Limetten heiß waschen, 1 Limette in 12 dünne Scheiben schneiden. 1 Limette halbieren und den Saft auspressen. 4 cl abmessen.
- 2 Zitronengrasenden schräg abschneiden. Abgeschnittene Enden klein schneiden. In einen Shaker geben. Auf die 4 Stängel jeweils 3 Limettenscheiben dekorativ speißen.

- 3 Vom Ingwer mit Schale 4 Scheiben abschneiden. Restlichen Ingwer (ca. 20 g) schälen und in grobe Würfel schneiden. Ingwerwürfel mit in den Shaker geben. Mit einem Stößel grob andrücken.
- 4 4 cl Limettensaft, Gin und einige Eiswürfel mit in den Shaker geben. Verschließen und alles ca. 1 Minute gut shaken.
- 5 In jede Ingwerscheibe einen Spalt schneiden. In 4 Gläser 3–4 Eiswürfel und Zitronengras-Limetten-Stängel verteilen. An den Rand die Ingwerscheiben stecken. Gin aus dem Shaker durch ein feines Sieb auf die Gläser verteilen. Mit Sekt aufgießen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Pro Glas ca. 920 kJ, 220 kcal. E 0 g, F 0 g, KH 11 g