



RESTAURANT - WEINSTUBE - BIERGARTEN

## Erdbeer-Basilikum-Eistee

Rezept für 2,0l fertigen Eistee

1000ml Wasser  
60g Pfefferminztee

Tee ganz gewöhnlich brühen, aber etwas länger ziehen lassen. Achten Sie darauf, dass der Tee aber nicht zu bitter wird.

Geben Sie die folgenden Zutaten in den noch warmen Tee, damit sie sich auflösen können.

50g Ingwer in Scheiben  
1 stk Zitronensaft  
150g Zucker  
½ Vanilleschote (Mark auskratzen)

Die Gesamte Flüssigkeit abkühlen lassen und evtl. noch einmal abschmecken.

Den Eistee mit folgenden Zutaten frisch vollenden

400g frische Erdbeeren würfeln  
½ Bd. Basilikumblätter in Streifen geschnitten  
0,25l Ginger Ale  
300ml Mineralwasser (je nach Wunsch Still oder mit Sprudel)

Erdbeeren, Basilikum (evtl. etwas gezuckert) in eine große Karaffe geben und mit Ginger Ale, dem kaltem Grundtee und dem Mineralwasser auffüllen. Gut durchmischen und in eisgekühlte Gläser mit Eiswürfeln servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Mixen und viel Genuss.