

Apfel-Kräuter-Schorle

(für 6 Gläser)

500	ml	Apfelsaft
70	g	Zucker
1	EL	Wacholderbeeren
6	St.	Basilikum
6	St.	Zitronenmelisse
2	St.	Rosmarin
8	St.	Zitronenthymian
2	St.	Salbei
750	ml	kaltes Mineralwasser

- Den Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen.
- Die Wacholderbeeren grob zerstoßen.
- Die Kräuter waschen und mit den Wacholderbeeren in den kochenden Apfelsaft geben. Vom Herd nehmen und den Sud 20 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- Durch ein feines Sieb gießen und kaltstellen.
- Kräutersud auf 6 Gläser verteilen und mit eiskaltem Mineralwasser auffüllen.
- Mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.



Foto: Gettyimages