

## ICED GREEN TEA MIT INGWER, MINZE & ZITRONE



### DAS BRAUCHT'S FÜR 1 LITER:

- 1 Liter Wasser
- 4 TL Gottlieb Grüntee  
«Buddha`s Darling»
- 2-3 EL Zucker
- 3 Zitronen
- 1 Ingwerknolle
- 1/2 Bund frische Minze
- Ca. 15 Eiswürfel

### ZUBEREITUNG:

2 dl Wasser erhitzen (ideale Temperatur: 75 Grad Celsius). Tee in einem Tee-Ei/Sieb hinzufügen und max. 3 Minuten ziehen lassen, damit er nicht bitter wird. Inzwischen einen Krug mit den Eiswürfeln vorbereiten, zwei Zitronen halbieren und ca. 15 - 20 Ingwerstücke à 5 mm zuschneiden.

Sobald der Tee fertig ist, den Zucker einrühren, bis er sich auflöst. Dann das Ganze über die Eiswürfel giessen. Anschliessend Ingwerstücke dazugeben und mit 8 dl kaltem Wasser auffüllen. Die Zitronen von Hand direkt über dem Krug auspressen und gut umrühren.

Zum Schluss die frische Minze dazugeben (wir empfehlen marokkanische Minze), die letzte Zitrone in Schnitze teilen und in den Eistee geben. Mit einem bunten Trinkhalm servieren.

### VARIANTE MIT «SCHUSS» FÜR 2.5 dl:

3 Eiswürfel in ein Glas oder einen Zinnbecher geben. 1.5 dl Eistee, 1 dl Ginger Beer (z.B. Fever-Tree) dazugiessen und mit 4 cl Gin (z.B. Draft Brothers aus Winterthur) auffüllen. Mit einem bunten Trinkhalm servieren.