

## Zutaten:

Ca. 500 ml Mineralwasser  
1 kg unbehandelte Zitronen  
300 g Einmachzucker  
½ Bund Basilikum

## Tipp:

Lecker mit Mineralwasser zu Limonade aufgegossen.  
Sommerlicher Aperitif: 1-2 TL mit Prosecco aufgießen!  
Als besonderer Kick zum Abschmecken einer Salatsauce.

## Zitronen-Sirup

ca. 500 ml

## Zubereitung

Zitronen waschen, von 2 Zitronen die Schale dünn abschälen. Zitronen auspressen; insgesamt sollte es soviel Saft wie Zucker sein, Saft und Schale mit dem Zucker zum Kochen bringen, etwa 5 min kochen lassen. Basilikum waschen, für die letzten 2 min zum kochenden Sirup geben.

Sirup durch ein Sieb gießen und in saubere Flaschen oder Gläser füllen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*