

## Gurkenlimonade mit Limette und Agavendicksaft

FÜR 1 LITER GURKENLIMONADE

1 Bio Salatgurke / Schlangengurke

2 EL Agavendicksaft oder anderes Süßmittel

Saft einer frischen Limette

1 Liter Mineralwasser mit Sprudel

Die Salatgurke halbieren und mit einem Löffel entkernen.

Dann schneidest Du die Gurke in Stückchen, gibst sie in einen Standmixer und pürierst sie.

Im Anschluss das Pürierte durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und das Püree noch etwas mit einem Kochlöffel passieren.

Jetzt hast Du leckeren Basissaft für Deine Limonade.

Nur noch die frische Limette auspressen und dazugeben sowie mit 2 EL Agavendicksaft süßen.

Die Gurkenflüssigkeit schüttest Du jetzt mit 1 Liter Sprudelwasser auf und gibst die Limonade, wenn Du möchtest, noch in eine Karaffe.

Eisgekühlt ist die Limo besonders gut.

