

## Rezept der Woche:



### Virgin Blaubeer-Mojito

#### Zutaten für 1 Portion:

1.5 BIO Limetten, 60 g Blaubeeren, 1 EL Rohrzucker, 3 Stiele frische Minze, 50 ml Ginger Ale, 50 ml Zitronenlimonade, Crushed Ice

#### Zubereitung:

Die Limetten in Stücke schneiden.

Ein Drittel der Limettenstücke sowie 50 g Blaubeeren in ein Rührglas geben.

Mit einem Stößel zerdrücken.

In das Cocktailglas den Rohrzucker geben, dazu ein weiteres Drittel Limettenstücke.

Die Minze am Handrücken oder Glasrand anschlagen und ebenfalls ins Glas geben.

Das Glas mit Crushed Ice auffüllen. Den Blaubeer-Limetten-Saft aus dem Rührglas durch ein Sieb passieren und in das Cocktailglas geben. Mit Ginger Ale und Zitronenlimonade auffüllen. Mit den restlichen Blaubeeren und Limetten dekorieren.

**Guten Appetit!**

**Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.**



Hauke Müller > Tel. 05808-749  
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt  
[www.muellers-heidelbeeren.de](http://www.muellers-heidelbeeren.de)