

Zitronengras-Eistee

Wir wollten mal einen anderen Eistee-Geschmack testen und sind auf dieses Rezept aus der Zeitschrift „essen & trinken“ gestoßen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

6 Stangen Zitronengras
6 Stiele Estragon
100 g Bio-Salatgurke
400 g Crushed Eis
400 ml Rhabarbersaft

Zubereitung

1. Die äußere Schicht vom Zitronengras entfernen. Zitronengras mit einem Messerrücken andrücken, in einen Topf geben. 600 ml Wasser zugießen, aufkochen und abkühlen lassen. 2 Stiele Estragon in den lauwarmen Tee geben und ziehen lassen.
 2. Gurke 1 cm groß würfeln. Kalten Tee durch ein Sieb gießen.
 3. Crushed Eis, Gurkenwürfel und restliche Estragonstiele in eine Karaffe geben, Tee zugießen und mit Rhabarbersaft auffüllen. Sofort servieren.
-