

## Pfefferminz-Eistee mit Sommerbeeren



### Zutaten:

#### Für 1 Liter:

- 750 ml Wasser
- 200 ml Traubensaft, hell
- Je 3-4 Zweige Pfefferminze
- 1 EL Honig
- Zum Servieren: Zitronenscheiben, Minzblätter, Beeren nach Wahl (Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren)



### Zubereitung

Zur Vorbereitung die Kräuter waschen und mit heißem Wasser übergießen. Die Minze nach 10 Minuten herausnehmen. 1 EL Honig hinzugeben und dann komplett auskühlen lassen. Bis zum Servieren im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Vier Gläser (oder eine Karaffe) mit Beeren, Zitronenscheiben und Minzblättern füllen. Zuerst mit kaltem Traubensaft angießen, dann mit dem eisgekühlten Minztee auffüllen. Sofort servieren.