



Lavendel-Limo

Eisgekühlt genießen – diese leckere Lavendel-Limo geht schnell und schmeckt fantastisch. Bitte zupft die Blüten vorsichtig von der Staude ab.

Zutaten

1 Liter **Wasser**

100 g **Zucker**

Saft einer ausgepressten 1 **Zitrone**

3 Esslöffel **Lavendelblüten** (frisch gepflückt aus dem Garten)

Zubereitung

Wasser aufkochen. Dann das kochende Wasser über Zucker, Zitrone und Lavendelblüten gießen und den Zucker gut aufrühren. 15 Minuten ziehen lassen und absieben.

Dann die Limo kühlstellen und eiskalt genießen.

Wer mag, kann auch noch Eiswürfel dazugeben.

Einfach nur erfrischend!

