



Gärtner Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertner-kiemle.de

Gurk a Mole

Eine Rezeptidee vom Restaurant „**Koppes Tafelhaus**“ in **Bietigheim-Bissingen**
www.koppes-tafelhaus.de

Gurk a Mole

Zutaten:

- 5 cl frischer Gurkensaft
(Gurken entsaften oder schälen und mixen)
- 2 cl Holunderblütensirup
- 2 Minzeblätter
- Wasser oder Sekt

Gurkensaft und Holunderblütensirup mit Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben. Mit Sekt oder Wasser – als alkoholfreie Variante – auffüllen und mit Minzeblättern dekorieren.

Dies ist ein leckeres Erfrischungsgetränk für die heißen Sommermonate.

Arbeitszeit: **5 min.** Schwierigkeitsgrad: **leicht**

Einen guten Appetit wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle!

Weitere Rezepte finden Sie unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

