

## **Ingwer-Pfirsich-Limonade** – von Christian Wagner

### **Zutaten** (8 Gläser)

200 g Zucker  
2 EL Ingwer (geschält und fein gerieben)  
2 Pfirsiche, sehr reif  
2 L Mineralwasser mit Kohlensäure  
1 kl. Bund frische Minze  
Eiswürfel

### **Zubereitung**

In einem Topf 300 ml Wasser mit 200 g Zucker und dem geriebenen Ingwer leicht köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sirup vom Herd nehmen und etwa 30 Min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Ingwer-Sirup durch ein feines Sieb gießen und abgeseihten Ingwer mit dem Rücken eines Löffels ausdrücken. Sirup abdecken und kühl stellen.

Ist der Sirup abgekühlt, Pfirsich waschen, halbieren, entkernen und in dünne Segmente schneiden. Pfirsichscheiben gleichmäßig auf 8 Gläser verteilen und leicht andrücken, um den Saft freizugeben. Jetzt 2 EL gekühlten Sirup über die Pfirsiche gießen. Eiswürfel dazu und mit Mineralwasser aufgießen. Mit frischen Minzblättern garniert servieren.