

Rosmarineistee mit Melisse

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 6 Minuten

Marienkroner
Rezepte
für Sie!

- 4 Beute grüner Tee oder auch schwarzer Tee
 - (1 EL Rohrzucker oder Honig)
- Saft aus einer Limette oder Zitrone 2 Stück
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 1 Zweig Zitronenmelisse
 - 50 g Früchte der Saison



Zubereitung

Den Tee nach Packungsbeilage kochen. In der Zwischenzeit den Rosmarin waschen und mit einem Mörser kurz zerstoßen. Die Melisse reinigen. Wenn der Tee fertig ist, optional Zucker oder Honig einrühren. Dann den Saft einer Limette herauspressen und zum Tee geben. Den Tee abkühlen lassen. Mit frischen Früchten in einem Glas mit Eiswürfel füllen und mit frischen Kräutern servieren und genießen.