

## Asiatischer Zitronengras-Eistee

### Zutaten

- 2 Stängel Zitronengras
- 1 l Wasser
- 3 Beutel schwarzer Tee
- 2,5 Limette(n), unbehandelt
- 7 EL Agaven-Dicksaft
- etwas Eiswürfel

### Zubereitung

1. Zitronengras waschen, die äußere Schicht entfernen und leicht anquetschen. Mit kochendem Wasser überbrühen und Teebeutel hinzugeben. Für 10 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen, abkühlen lassen und kalt stellen.
2. Limettensaft auspressen und mit Agaven-Dicksaft zum abgekühlten Eistee geben. Gut verrühren.
3. Mit Eiswürfel servieren und nach Geschmack mit etwas Mineralwasser auffüllen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	133 kcal
Fett	1 Gramm
Protein	0 Gramm

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen