

## Orangen-Ingwer-Eistee

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

950 ml Wasser  
5 Beutel grüner Tee  
3 cm geriebener Ingwer  
4 Esslöffel Honig  
5 Orangen  
2 Zitronen  
3 Stängel Minze

**Besonderes Zubehör**  
Eiswürfel

Pfirsich- und Zitroneneistee sind zwar lecker, aber deine Mischung ist noch um einiges erfrischender. Die Basis bildet grüner Tee, der mit frischem Ingwer, Orangen- und Zitronensaft vermischt wird. Noch ein paar wenige Löffel Honig für die nötige Süße dazu, etwas frische Minze und Eiswürfel - besser lässt es sich in der Sonne kaum aushalten.

- 1 -

Wasser erhitzen und Teebeutel darin nach Packungsanweisung ziehen lassen. Teebeutel entfernen.

- 2 -

Ingwer schälen und fein reiben. Unter den Tee mischen und 2 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein feines Sieb in eine Karaffe abseihen.

- 3 -

Orangen und Zitronen auspressen. Saft und Honig mit dem Tee vermischen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Vor dem Servieren ca. 30 Minuten kalt stellen. Minze hinzufügen und mit Eiswürfeln auffüllen.