

## Gin Tonic mit Äpfeln und Thymian

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Drinks

12 cl London Dry Gin  
0,4 l mildes Tonic Water  
1 Granny Smith Apfel  
5 Zweig(e) Zitronenthymian

### Besonderes Zubehör

2 Longdrinkgläser  
Stößel  
Eiswürfel  
2 Zahnstocher  
Messbecher (Jigger)

- 1 -

Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. Jeweils 1 Viertel grob in Würfel schneiden und in die Gläser geben.

- 2 -

Thymianblätter von einem der Zweige abzupfen und auf die Gläser aufteilen. Mit dem Stößel Apfel und Thymian zerdrücken, bis eine Art Paste entsteht.

- 3 -

Eiswürfel bis zum Rand ins Glas füllen. Gin und Tonic Water aufgießen und mit einem Löffel 2 Mal umrühren.

- 4 -

Thymianzweige in die flache Hand legen und einmal fest daraufklatschen, um die ätherischen Öle freizusetzen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden.

- 5 -

Zahnstocher am Rand durch die Scheiben stechen und aufgefächert auf den Drink legen. Thymian an die Seite ins Glas stecken.

Frisch, fruchtig und abwechslungsreich soll dein Gin Tonic sein? Kein Problem. Dieses Rezept kommt mit knackigen Äpfeln und herrlich nach Urlaub duftendem Zitronenthymian daher. Ein paar Blätter gezupft, Äpfel geschnitten und schon kann's los gehen. Mit einem Stößel fix im Glas zu einem Püree gestoßen und mit Gin und Tonic aufgegossen. Fehlen nur noch die ätherischen Öle des Zitronenthymians, die dir beim ersten Schluck direkt angenehm in die Nase steigen und dich Stress und Routine ganz schnell vergessen lassen.