

## Gin Tonic mit getrockneter Birne und frischer Minze

VORBEREITEN

8,5  
Std.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Drinks

12 cl London Dry Gin  
0,4 l mildes Tonic Water  
1 Bund frische Minze  
1 reife Birne

### Besonderes Zubehör

2 Tumbler  
Stößel  
Eiswürfel

Verpasse deinem geliebten Gin Tonic einen Touch Orient. Schon beim ersten Schluck steigen dir die ätherischen Öle der knackig frischen Minze in die Nase. Die Birnenchips geben deinem Drink eine süße Note, sind ein absoluter Hingucker und darüber hinaus ein passender Snack zum "GT".

Wenn du Birnen dörrest, mache direkt etwas mehr. Luftdicht verpackt halten die Chips mehrere Monate. Außerdem ist das getrocknete Obst auch ohne einen Drink in der anderen Hand ein gesunder Snack für Zwischendurch.

- 1 -

Backofen auf 50 °C vorheizen.

- 2 -

Birne waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

- 3 -

Scheiben auf einem Backblech verteilen und 12 Stunden im Ofen dörren.

- 4 -

Jeweils eine getrocknete Birnenscheibe und ein Minzblatt in die Gläser geben und mit dem Stößel zu einer Paste verarbeiten.

- 5 -

Gin und Eiswürfel hinzugeben. Mit Tonic Water auffüllen. Frische Minze auf die flache Hand legen und einmal fest daraufklatschen, um die ätherischen Öle freizusetzen.

- 6 -

Minze an die Seite in den Drink stecken und mit beliebig vielen Birnenchips garnieren.