

Lemon & Basil Gin Tonic

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

6
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

16 cl Gin
8 cl Lillet Blanc
4 Zweig(e) Basilikum
0,25 l mildes Tonic Water
4 Zitronenzesten

Besonderes Zubehör

Cocktailshaker
Eiswürfel
2 Tumbler

Gin und **Tonic** sind alleine schon eine unschlagbar gute Kombination. Falls du trotzdem eine frische Variation des Klassikers ins Glas absehen möchtest, versuche doch mal einen "GT" mit frischem Basilikum und Zitrone und schon hast du einen **Lemon & Basil Gin Tonic**. Ein Schuss fruchtiger Lillet Blanc macht deinen Drink zu einem sommerlich leichten Aperitif.

Zitronenzesten und Basilikum werden mit Gin und einer guten Portion Eis ordentlich durchgeschüttelt und im kalten Glas mit einem milden Tonic Water aufgegossen. Die ätherischen Öle von Frucht und Kraut steigen sofort in die Nase und geben deinem Cocktail einen frischen

Touch.

- 1 -

Gläser mit Eis füllen und 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

2 Zitronenzesten, 2 Zweige Basilikum, Gin und Lillet in den Shaker geben. Mit einem Stößel leicht anmuddeln. Shaker bis zur Kante mit Eis füllen und 15 Sekunden kräftig schütteln.

- 3 -

Durch ein Sieb in die geeisten Gläser füllen. Mit Tonic Water aufgießen.

- 4 -

Zitronenzesten drehen, um die ätherischen Öle freizusetzen, und mit dem restlichen Basilikum in die Gläser stecken.