

## Alkoholfreier Aperitif: Johannisbeer-Melissen-Spritz

### Zutaten für 4 Gläser:

- 4 Stängel Zitronenmelisse
- 600 ml Mineralwasser
- 8 Rispen rote Johannisbeeren
- 400 ml schwarzer Johannisbeernektar
- Eiswürfel/Crushed Eis



### Zubereitung:

Die Hälfte der Johannisbeerrispen unter kaltem Wasser abspülen und beiseitelegen. Bei der anderen Hälfte die Johannisbeeren von den Rispen trennen und in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Dann im Tiefkühlfach ca. Minuten anfrosten. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Je 100 ml Johannisbeernektar in die Gläser füllen, je 150 ml Mineralwasser angießen, Zitronenmelisse & gefrorene Johannisbeeren auf die Gläser verteilen, mit den vollständigen Johannisbeerrispen abschließend garnieren. Kalt genießen.