

# Wasser - aber bitte mit Geschmack!



## Weitere Ideen

Um Leitungswasser oder Mineralwasser ein fruchtiges Aroma zu verleihen, werden frisches Obst, Gemüse, Kräuter oder Gewürze eingesetzt. Bei der Wahl und Kombination der Zutaten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.



Es eignen sich zum Beispiel:



Früchte: Zitrusfrüchte (z. B. Zitronen, Limetten, Orangen), Melonen, Beeren (zum Beispiel Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren), Pfirsiche, Äpfel, Birnen, Gurken, Ananas, Kiwi



Kräuter und Gewürze: Minze, Basilikum, Thymian, Zitronenmelisse, Rosmarin, Salbei, Lavendel, Ingwer, Zimtstangen, Rosenblüten

Gute Kombinationen sind:

- Blaubeeren oder Wassermelone mit Rosmarin
- Erdbeeren mit Basilikum
- Ingwer mit Mango oder Zitrone
- Apfel, Pfirsich und Vanille (Schote)
- Blaubeere mit Zitrone und Minze
- Zitrone mit Thymian
- Erdbeeren, Orange und Basilikum
- Apfel, Möhre und Zitrone

So wird's gemacht:

1. Früchte und Kräuter waschen, bei Zitrusfrüchten darauf achten, dass die Schale zum Verzehr geeignet ist (Bio oder unbehandelt).
2. Die Früchte/ Gemüse evtl. in Stücke schneiden und in eine Karaffe oder Gläser geben. Kräuter hinzufügen und mit Wasser (gekühlt oder ungekühlt, mit oder ohne Kohlensäure) auffüllen.

Für die Optik kann man noch essbare Blüten und/ oder Eiswürfel dazugeben.