

Arabische Minz-Bowle

Sölkttäler

Zutaten

- 3 Zweige Arabische Minze
- 2 Zweige Melissenblätter
- 1 l Apfelsaft aus der Region, naturtrüb
- 125 ml Hollundersirup (siehe unten)
- 1,5 l Mineralwasser, prickelnd
- Gänseblümchen
- Löwenzahnköpfe
- 3 Äpfel



Zubereitung

Arabische Minze und Melissenblätter in den Apfelsaft geben und über Nacht ziehen lassen, danach entfernen.

Apfelsaft in Bowleschüssel geben, mit Hollundersirup abschmecken und mit Mineralwasser aufspritzen.

Gänseblümchenköpfe, Löwenzahnköpfe und Äpfel feinfürfelig geschnitten als Einlage und zur Deko.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Sölkttäler.

www.naturparke-steiermark.at

Arabische Minz-Bowle

Sölkttäler

Zutaten

- 3 Zweige Arabische Minze
- 2 Zweige Melissenblätter
- 1 l Apfelsaft aus der Region, naturtrüb
- 125 ml Hollundersirup (siehe unten)
- 1,5 l Mineralwasser, prickelnd
- Gänseblümchen
- Löwenzahnköpfe
- 3 Äpfel



Zubereitung

Arabische Minze und Melissenblätter in den Apfelsaft geben und über Nacht ziehen lassen, danach entfernen.

Apfelsaft in Bowleschüssel geben, mit Hollundersirup abschmecken und mit Mineralwasser aufspritzen.

Gänseblümchenköpfe, Löwenzahnköpfe und Äpfel feinfürfelig geschnitten als Einlage und zur Deko.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Sölkttäler.

www.naturparke-steiermark.at