süß vegetarisch

PFIRSICH-EISTEE

Zutaten für 1,5 Liter Eistee

- **400 g** reife Pfirsiche
- **100 ml** frisch gepresster Zitronensaft
- **180 g** Rohrohrzucker
- **1 Prise** Meersalz
- **etwas** Basilikum
- **etwas** Eis
- **1350 ml** Wasser
- **3 Stück** Teebeutel grüner Tee

Zubereitung

Schritt 1: Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Danach die Pfirsiche in Spalten schneiden. Für die Deko einige Spalten weglegen.

Schritt 2: Die klein geschnittenen Pfirsiche, den frisch gepressten Zitronensaft, 350 ml Wasser und den Rohrohrzucker in einen Topf geben und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3: Den Basilikum und eine Prise Meersalz dazugeben und zehn Minuten ziehen lassen.

Schritt 4: Anschließend durch ein Passiertuch geben. Den entstandenen Sirup kühl lagern.

Schritt 5: Danach 1 Liter grünen Tee zubereiten und abkühlen lassen.

Schritt 6: Den grünen Tee, je nach Geschmack und Süßungsgrad mit dem Sirup mischen.

TIPP: Den Eistee mit einigen Pfirsichspalten und Basilikum auf Eis servieren.