

# Rezept für Eistee

## Erdbeer-Minze-Eistee

Frische Minze trifft auf fruchtige Erdbeere. Dazu eisgekühlter (alkoholfreier) Sekt und schon klingt das nach einem hervorragenden Cocktail für heiße Sommertage.



## Zutaten für 2 Portionen

200 ml Bio-Pfefferminztee  
10 bis 12 reife Erdbeeren  
1 cl Erdbeersirup  
200 ml (alkoholfreier) Sekt



40 Min. Gesamtdauer  
10 Min. aktive Arbeitszeit



Leicht



89 Kcal / Portion

## Zubereitung

1 bis 2 Tee-Aufgussbeutel Bio-Pfefferminze mit frischem sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Danach abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und auf zwei Weingläser mit Eiswürfeln verteilen.

Befüllen Sie das Glas zuerst mit Erdbeersirup, dann Tee und zum Schluss mit dem (alkoholfreien) Sekt. Vor dem Servieren kurz durchrühren und mit einer Erdbeere und einem Minzblatt dekorieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.mueller.de/inspiration](http://www.mueller.de/inspiration)