

# Granatapfel-Basilikum-Eistee



2 Personen



20 min

## Zutaten Sirup:

**2 Granatäpfel oder 200 ml Granatapfelsaft**

**100 g Zucker**

**1 Handvoll frisches Basilikum**

## Zutaten Eistee:

**500 ml Rooibostee**

**3-4 EL Granatapfel-Basilikum-Sirup**

**Eiswürfel**

**Granatapfelkerne und Basilikum zum Garnieren**

## Zubereitung

Für den Sirup die Granatapfelkerne aus dem Granatapfel lösen. Das geht am besten, wenn der obere Teil mit der Krone abgeschnitten wird und die Seiten anschliessend leicht eingeschnitten werden (nur die Schale einschneiden, nicht die Kerne). Da, wo die Spitze abgeschnitten wird, sollte etwas tiefer eingeschnitten werden. Nun lässt sich der Granat-



apfel einfach auseinanderbrechen, um die Kerne auszulösen.

Ein paar Kerne zum Garnieren auf die Seite legen. Die restlichen Kerne mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Immer wieder mit einem Löffel auf die Kerne drücken, damit der Saft austritt.

Circa 10 Minuten köcheln lassen. Nun das gewaschene Basilikum dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb drücken und in eine Glasflasche abfüllen. Wenn der Sirup heiss in Bügelflaschen gefüllt und direkt verschlossen wird, hält er sich einige Wochen bis Monate an einem kühlen, dunklen Ort.

Nun 500 ml Rooibostee zubereiten und vollständig abkühlen lassen.

Die gewünschte Menge Sirup und Eiswürfel in ein Glas geben. Basilikumblätter zwischen die Handflächen nehmen und etwas schlagen, damit sich die Aromen entfalten. Gemeinsam mit den Kernen ins Glas geben. Cheers!



## Zusatztipp von Johanna Geisenhainer

Köchin bei **dieCuisine**

- Die ausgekochten Kerne sind lecker und gesund. Sie eignen sich beispielsweise als Zutat für ein Müesli.
- Die Schale der Granatäpfel ist essbar und reich an Ballaststoffen und Antioxidantien. Die Schale kann getrocknet und pulverisiert verwendet werden.