

REZEPT FÜR ZITRONENGRAS-GRÜNTEE MIT MILCH



ZITRONENGRAS-GRÜNTEE MIT MILCH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser | 0 Min.

Zutaten

- 7 Zitronengrashalme
- 4 Beutel Grüner Tee
- 4 Stück SweetFamily Fairtrade Rohrzuckerwürfel
- 1 Limette (unbehandelt)
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Vollmilch



4399

ZUBEREITUNG

49

Kcal

Portion

2

Gramm

Eiweiß

6

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Drei Zitronengrashalme klein schneiden und mit den Teebeuteln in eine Teekanne geben. Mit 800 ml siedendem Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Restliches Zitronengras längs halbieren und als Dekoration auf vier hitzebeständige Gläser verteilen.
2. [Fairtrade Rohrzuckerwürfel](#) an der Limettenschale reiben bis er das Aroma aufgenommen hat. Zucker auf die Gläser verteilen. Limettensaft auspressen und dazu zugießen.
3. Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Milch in einem Topf erhitzen und aufschäumen. Vanillemark kurz unter den Milchschaum rühren. Tee abseihen, heiß in die Gläser gießen. Milchschaum darauf gießen und sofort servieren.