

## Wildkräuter – Sirup als Aperitif

### Zutaten:

- 1 Zitrone (Bioqualität)
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
- 150 g Zucker
- 120 ml Wasser
- 5 g Gundermann (frisch gesammelt)
- 5 g Giersch (frisch gesammelt)

### Zubereitung:

Die Zitronen dünn schälen (ohne weiße Schale), anschließend auspressen; den Ingwer schälen und in feine Scheibchen schneiden. Zitronensaft und Schale mit Ingwer, Zucker und Wasser vermischen.

Alles zusammen aufkochen lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat und der Sirup klar ist (dauert ca. 5 Minuten).

Dann vom Herd nehmen und die frischen gewaschenen Kräuter dazu geben.

Alles zugedeckt abkühlen lassen und dann über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag abseihen, fertig ist der Sirup!

Im Glas 1/3 Sirup, 2/3 Prosecco vermischen mit Eiswürfeln, Zitronen und Ingwerscheibe und etwas Giersch servieren

