



# MELONEN-BASILIKUM-SPRITZ

## FÜR DEN SODA TWIST'N SPARKLE

### ZUTATEN

- 500 g Wassermelone
- 50 g Basilikum
- 1 Limette
- 1 Stück Ingwer (daumengross)
- 400 g Zucker

### ZUBEREITUNG

**Für den Melonen-Basilikum-Spritz kreieren wir zuerst einen Sirup:** Die Melone schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Limette und den Ingwer schälen. Alle Zutaten (ausser Zucker) in eine Küchenmaschine geben und pürieren. Den Zucker in einen Topf geben und den Saft der Melone und der anderen Zutaten gefiltert hinzufügen. Aufkochen lassen. Drei bis fünf Minuten einkochen lassen und vor dem Abfüllen nochmal abseihen. Der Sirup hält bis zu zwei Wochen im Kühlschrank.

**Für den Melonen-Basilikum-Spritz:** Wasser, Sirup nach Geschmack und Basilikumstängel in den iSi Twist'n Sparkle füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten.

→ **Tipp:** Mit einem Schuss Gin versetzt wird aus dem Mocktail ein Cocktail.

*Freude am Kochen!*

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)