

## Grapefruit Cocktail



### ZUBEREITUNG

Schneiden Sie den Ingwer in feine Scheiben.

Ingwerscheiben, Xylit und Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Auf niedriger Flamme unter Rühren köcheln lassen, bis der Xylit sich aufgelöst hat. Den Ingwersirup vor der Weiterverwendung vollständig abkühlen lassen.

Pressen Sie die Grapefruits und Limetten aus und passieren Sie den Saft durch ein Sieb.

Vermischen Sie den Ingwersirup gut mit dem Grapefruit-Limettensaft .

Geben Sie Eiswürfel in Cocktailgläser und füllen Sie dann den "Grapefruit Cocktail" in die Gläser. Im Anschluss füllen Sie die Gläser mit Mineralwasser auf.

Die Rosmarin- und Thymianzweige leicht andrücken und in die Cocktailgläser geben. Sofort servieren.

### ZUTATEN

Für 4 Cocktails

<b>1 daumen-grosses Stück</b>	Ingwer
<b>5 EL</b>	Xylit
<b>5 EL</b>	Wasser
<b>2</b>	Grapefruits
<b>2</b>	Limetten
<b>4 Zweige</b>	Rosmarin
<b>4 Zweige</b>	Thymian
	Mineralwasser
	Eiswürfel

### Arbeitszeit:

Ca. 15 Minuten

### Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk