

Lecker

**■ ZUBEREITUNG**

Zitronenende abschneiden, den Rest in 3 mm dicke Scheiben schneiden und samt Eiswürfeln auf die Gläser verteilen. Nun je Glas eine Hälfte des Rotweins und eine Hälfte der Zitronenlimonade gießen, mit einem Teelöffel einmal verrühren und genießen.

■ TIPP

Spanische Zitronenlimonade ist weniger süß, als die, die es in Deutschland zu kaufen gibt. Wer das Rezept also ganz original mischen möchte, nimmt die spanische Zitronenlimonade „La Casera Gaseosa“ oder mischt 75 ml einer deutschen Zitronenlimonade mit 75 ml Mineralwasser.

■ ZUTATEN**für 2 Gläser**

150 ml trockenen Rotwein, z. B. Rioja
150 ml Zitronenlimonade
½ Bio-Zitrone
eine Handvoll Eiswürfel

■ UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer,
2 Gläser à 200 ml