



Frischer Pfefferminztee und Brotgesichter

<p><u>Zutaten TEE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • getr. Pfefferminzblätter • frische Pfefferminzstängel • Bio-Zitrone • Honig <p>Teegläschen</p>	<p>20 Gramm getrockneten Pfefferminzblättern mit einem Liter kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen, abseihen oder Teebeutel entfernen.</p> <p>In der Thermoskanne warmhalten oder kalt werden lassen und in den Kühlschrank stellen für Eistee.</p> <p>Einen Pfefferminzstängel in ein Glas geben, nach Geschmack den Honig dazugeben und mit dem gekochten Tee auffüllen.</p> <p>Eine Zitrone in Scheiben schneiden, halbieren und auf das Glas stecken. Vor dem Trinken Zitronensaft dazupressen oder weglassen.</p> <p>Wer Eistee machen möchte, rührt den Honig erst in den Tee und gibt Eiswürfel dazu.</p> 
<p><u>Zutaten Brotgesichter</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paprika-Kräutersalz • Radieschen • Salatgurke   <ul style="list-style-type: none"> • Schnittlauch • Frischkäse/Pflanzenmargarine • Frisches Brot 	<p>Brot in Scheiben schneiden und halbieren. Mit Margarine oder Frischkäse mit einem Schmiermesser beschmieren und mit Radieschen in Scheiben oder/und Gurken in Scheiben geschnitten belegen. Schnittlauch drüberstreuen oder damit dekorieren und mit Kräutersalz* bestreuen.</p>  <p>*siehe Rezept „Kräutersalz“ + Paprikapulver</p>