



Leckere Schorle – mit Jolie Rosé de France Lieblich

Kühle Weinschorle mit Orange und Thymian.

Zeitaufwand
Ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Leicht

Personenanzahl
4 Gläser

Zutaten

1/2 Bund	Thymian
25 ml	Wasser
25 g	Zucker
3	Orangen (Saft und Abrieb)
1 Prise	Salz
500 ml	Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich
300 ml	Soda

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich >

Zubereitung

1

Thymian waschen und trocknen. 5 Thymianzweige zur Dekoration beiseitelegen, von den restlichen Zweigen die Blätter abzupfen.

2

In einem Topf Wasser mit Zucker, Orangensaft und -abrieb aufkochen. Mit Thymian, Minze und Salz abschmecken. Das Ganze nun für 10 Minuten ziehen lassen, danach durch ein Sieb geben.

3

Zum Schluss den Sirup mit Jolie Rosé de France mischen und auf die Gläser verteilen. Mit Soda auffüllen und Thymian garnieren.