

MOchiTO

Das perfekte Sommergetränk, wenn's mal kein Alkohol sein soll. Vom Klassiker inspiriert, erfrischt dieses herrliche Getränk mit einem Hauch Ingwer, Limette und Minze. Aufgefüllt mit Soda oder auch Tonic (wer's gerne etwas herber mag) ist es ein idealer Afterwork-Drink oder auch einfach nur als Erfrischung zwischendurch. Das RINGANachi enthält zudem Koffein und ist somit auch ein kleiner Energie-Booster, wenn man nochmal etwas Schwung für den Tag braucht.



Zutaten (für 1 Glas)

15 ml RINGANachi (1/2 Fläschchen)

200 ml Soda (oder Tonic)

½ Limette (geviertelt)

Frische Minze und wer mag noch etwas extra Limettensaft.

Eiswürfel oder Crushed Ice

Zubereitung:

- RINGANachi in ein Longdrink Glas geben
- Mit etwas Soda (oder Tonic) auffüllen und vorsichtig umrühren
- Die Limettenviertel und die Minze hinzugeben
- Mit Eis oder Crushed Ice auffüllen

Als Dekoration sind hier natürlich Limettenscheiben, Minze oder eine Scheibe Ingwer perfekt und runden den alkoholfreien Cocktail bestens ab.

TIPP: Wenn man die Minzblätter etwas andrückt, bevor man sie ins Glas gibt, erhält der Drink noch etwas mehr Frische, denn so entfalten sich die ätherischen Öle der Minze.

Wo es das RINGANachi gibt?

Sie können es direkt [HIER](#) bestellen

Viel Spaß beim Zubereiten und salut