

## Rezept für einen milden Ingwershot

Für ca. 400 ml Ingwershot benötigst du folgende Zutaten:

- 100 g geschälten Ingwer, kleingeschnitten
- 200 ml Wasser
- 9 Esslöffel Zitronensaft ( ca. 3 Zitronen)
- 100 ml Agavendicksaft

Optional kannst du auch ein ca. 4 cm langes Stück Curcumawurzel mit pürieren.

Schneide den Ingwer klein und püriere diesen mit dem Wasser im Mixer möglichst fein. Anschließend kommen der Agavendicksaft und der Zitronensaft dazu. Weiter pürieren, bis der Saft schön cremig ist.

Wenn du den Ingwershot weniger süß magst, reduziere einfach die Menge Agavendicksaft.

## Rezept für einen scharfen Ingwershot

Für die deutlich schärfere Variante benötigst du:

- 150 g geschälten Ingwer, kleingeschnitten
- 200 ml Wasser
- 9 Esslöffel Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)
- 50 ml Agavendicksaft

Die Herstellung unterscheidet sich nicht vom milden Ingwershot.