



Curcuma-Rosmarin

Mediterran trifft mild-würzig
30 ml BIO Curcuma Elixir
150 ml Ginger Ale
Eiswürfel, Curcumascheiben, 1 Rosmarinzweig

Zubereitung

Curcumawurzel schälen und in Scheiben schneiden.
Mit einem Rosmarinzweig und Eiswürfel in Cocktailgläser geben.
Das BIO Elixir Curcuma eingießen und mit Ginger Ale auffüllen.