

 **Teehaus Leipzig**  **Japans grüne Kostbarkeiten – Harmonie in der Tasse** *Rezeptideen mit edlem japanischen Grüntee*

 **Matcha-Yuzu-Fizz mit Minze Spritziger Sommerdrink mit japanischer Zitrusnote**

**Zutaten (für 2 Gläser):** • 300 ml starker „Japans grüne Kostbarkeiten“ Grüntee (abgekühlt) • 150 ml Yuzu-Limonade oder Zitronen-Mineralwasser • 1 TL Limettensaft • 1 Handvoll frische Minzblätter • Eiswürfel • Optional: ½ TL Matcha (für mehr Tiefe)

**Zubereitung:**

1. Tee aufbrühen (70–80 °C, 2 Min.), abkühlen lassen.
2. Limettensaft, Minze und ggf. Matcha in ein Glas geben, leicht andrücken.
3. Mit Tee und Yuzu-Limo auffüllen, Eis dazu – fertig!

 **Tipp:** Wer mag, kann den Matcha vorher mit etwas Wasser aufschlagen und als „grünen Schaum“ obenauf geben.

 **Warmer Reismilch-Tee mit geröstetem Sesam Wohltuender Wintergenuss mit japanischer Seele**

**Zutaten (für 2 Tassen):** • 400 ml frisch gebrühter „Japans grüne Kostbarkeiten“ Grüntee • 150 ml Reismilch (ungesüßt) • 1 TL Honig oder Reissirup • 1 TL gerösteter schwarzer Sesam • 1 Prise Vanille

**Zubereitung:**

1. Tee aufbrühen und mit Reismilch, Honig, Vanille und Sesam in einem Topf sanft erhitzen (nicht kochen!).
2. 5 Minuten ziehen lassen.
3. In Tassen füllen und mit ein paar Sesamkörnern bestreuen.

 **Genusstipp:** Der nussige Sesam harmoniert wunderbar mit der Umami-Note japanischer Tees.

✦ *Rezept entwickelt von Teehaus Leipzig – natürlich & mit Liebe gebrüht* ✦ Mehr entdecken:  
[www.teehaus-leipzig.de](http://www.teehaus-leipzig.de)  Folge uns auf Instagram: **@Teehaus\_\_Leipzig**  **Rezept drucken:** Hier geht's zur PDF-Datei