

 *Bio-Genuss aus Südostasien* **Rezeptideen mit Vietnam Green OP**

Zitronen-Minz-Fizz

Erfrischender Grüntee-Drink für Frühling & Sommer

Zutaten (für 2 Gläser): • 300 ml starker Vietnam Green OP (abgekühlt) • 200 ml spritziges Mineralwasser
• 1 Bio-Zitrone (Saft + Scheiben) • 1 Handvoll frische Minzblätter • 1 TL Honig oder Reissirup (nach Geschmack) • Eiswürfel

Zubereitung:

1. Tee mit 80 °C heißem Wasser 2–3 Minuten ziehen lassen, abkühlen.
2. Zitronensaft, Minze und Honig ins Glas geben und leicht andrücken.
3. Tee und Mineralwasser zugeben, mit Eis auffüllen und dekorieren.

 *Tipp:* Auch als alkoholfreier Aperitif mit einer Zitronenzeste ein Genuss!

Warmer Birnen-Vanille-Tee

Sanfter Begleiter für Herbst & Winter

Zutaten (für 2 Tassen): • 400 ml frisch gebrühter Vietnam Green OP • 200 ml naturtrüber Birnensaft • ½ Vanilleschote oder 1 Prise gemahlene Vanille • 1 kleine Zimtstange • 1 TL Agavendicksaft oder Ahornsirup

Zubereitung:

1. Tee aufbrühen und mit allen Zutaten in einen Topf geben.
2. Bei geringer Hitze 5 Minuten ziehen lassen – nicht kochen!
3. In Tassen füllen und mit Birnenscheibe oder Vanillestange servieren.

 *Genusstipp:* Eine herrlich milde Kombination mit wohliger Tiefe.

✦ *Rezept entwickelt von Teehaus Leipzig – natürlich & mit Liebe gebrüht* ✦ Mehr entdecken:
www.teehaus-leipzig.de  Folge uns auf Instagram: [@teehaus__leipzig](https://www.instagram.com/teehaus_leipzig) 