

Pure Freude
an Wasser

GROHE
WAVE



WASSERREZEPTE

MIT **GROHE BLUE**



WIR HABEN FÜR **SIE UND IHRE FAMILIE**
DIE BESTEN REZEPTE ZUSAMMENGESTELLT



GENIEßEN SIE UNSERE
TOLLEN, ERFRISCHENDEN
**WASSERREZEPTE MIT
GROHE BLUE HOME**





**STILL, MEDIUM ODER
SPRUDELND:
SIE HABEN DIE WAHL**

.....

Wie viel Kohlensäure darf es sein? Es kommt ganz auf Ihren Geschmack an. Mit dem einfachen und intuitiven Mechanismus von GROHE Blue Home können Sie Ihr Trinkwasser per Knopfdruck mit Kohlensäure versetzen. Herrlich kühles, gefiltertes Wasser ganz nach Ihrem Geschmack. Und dem Ihrer Familie.



Sie mögen Ihr Wasser kühl und still? Kein Problem. Drücken Sie einfach den oberen Knopf. Die LED-Anzeige leuchtet blau.



Mit Kohlensäure – aber bitte nicht zu viel? Medium? Kommt sofort. Drücken Sie beide Knöpfe nacheinander – die LED-Anzeige leuchtet türkis auf.



Sprudelndes Wasser mit dem gewissen Prickeln – ein reiner Genuss. Drücken Sie einfach den unteren Knopf – die LED-Anzeige leuchtet grün auf.



ANANAS- ORANGE

Zutaten:

- ¼ Ananas
- 3 Stängel Zitronenmelisse
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Bio-Orange

Zubereitung

Die Ananas von Schale und Strunk befreien und dann in kleine Würfel schneiden. Eine Orange halbieren. Eine Hälfte mit einer Zitruspresse auspressen. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Orangensaft, Orangenscheiben und Ananasstücke in die GROHE Blue Karaffe füllen. Drei Stängel frische Zitronenmelisse abwaschen und mit zwei Esslöffeln Zitronensaft dazugeben. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen. Mindestens 30 Minuten kühlen und anschließend erfrischen!

der erfrischende Energy-Drink



ein köstlicher Kräuter-Cocktail



APFEL- FENCHEL

Zutaten:

1 Apfel
1 Teelöffel Fenchelsaat
2 Stängel Minze

Zubereitung

Einen Apfel waschen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und anschließend die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Zwei Stängel Minze abwaschen. Einen Teelöffel Fenchelsaat und die Minze zusammen mit den Apfelscheiben in die GROHE Blue Karaffe füllen. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Ein heißer Tipp: schmeckt am besten kühl serviert!

ERDBEER- MINZE

Zutaten:

- 1 Handvoll Erdbeeren
- 5 Scheiben Ingwer
- 3 Stängel Minze

Zubereitung

Eine Handvoll Erdbeeren waschen und dann in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und sehr dünn schneiden. Die Minze waschen und zusammen mit den übrigen Zutaten in die GROHE Blue Karaffe geben. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Prost!

eine gesunde Mischung



der fruchtige Fitness-Drink



GRANATAPFEL- ROSMARIN

Zutaten:

- 1 Granatapfel
- ¼ Ananas
- 1 Stängel Rosmarin
- 2 Stängel Minze

Zubereitung

Den Granatapfel halbieren. Eine Hälfte mit einer Zitruspresse auspressen.

Bei der anderen Hälfte die Kerne aus der Schale lösen (am besten unter Wasser, damit es nicht spritzt). Die Ananas von Schale und Strunk befreien und dann in kleine Würfel schneiden. Granatapfelsaft und -kerne sowie die Ananasstücke in die GROHE Blue Karaffe füllen. Einen Stängel Rosmarin und zwei Stängel Minze abwaschen und in die Karaffe geben.

Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen. Mindestens 30 Minuten kühlen und anschließend die Geschmacksknospen befeuern!

GURKE- BASILIKUM

Zutaten:

- ½ Gurke
- 2 Stängel Basilikum
- 2 Scheiben Bio-Zitrone

Zubereitung

Eine halbe Gurke waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Eine Zitrone waschen und zwei Scheiben abschneiden. Anschließend zwei Stängel Basilikum waschen und mit den übrigen Zutaten in die GROHE Blue Karaffe geben. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Ein Traum!

der pure Genuss



ein harmonischer Mix



HIMBEER- ANIS

Zutaten:

- 1 Handvoll Himbeeren
- 2 Stängel Rosmarin
- 1 Stängel Zitronenmelisse
- 1 Teelöffel Fenchelsaat

Zubereitung

Eine Handvoll Himbeeren abwaschen, halbieren und in die GROHE Blue Karaffe geben. Einen Teelöffel Anissaat hinzufügen. Zwei Stängel Rosmarin und einen Stängel Zitronenmelisse abwaschen und auch in die Karaffe geben. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen und 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Erfrischung garantiert!

INGWER- ZITRONE

Zutaten:

2 Beutel Ingwertee

1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser in die GROHE Blue Karaffe füllen. Eine Zitrone waschen und halbieren. Von der einen Hälfte zwei Scheiben abschneiden. Die andere Hälfte auspressen. Saft und Zitronenscheiben hinzugeben. Dann zwei Beutel mit Ingwertee ca. sechs Minuten in kaltem Wasser ziehen lassen. Cool bleiben!

die gesunde Gaumenfreude





L wie lecker

LAVENDEL- LIMETTE

Zutaten:

1 Bio-Limette
7 Stängel Lavendel

Zubereitung

Eine Limette waschen und halbieren. Die eine Hälfte auspressen und von der anderen Hälfte eine ordentliche Scheibe abschneiden. Sieben Lavendelstängel abspülen und mit der Limettenscheibe in die GROHE Blue Karaffe geben. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen und 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
Guten Appetit!

ORANGE- ZIMT

Zutaten:

- 1 Bio-Orange
- 1 Stängel Minze
- 1 Zimtstange
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt

Zubereitung

Je nach Vorliebe 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser in die GROHE Blue Karaffe füllen. Eine Orange waschen und halbieren. Die eine Hälfte auspressen und die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Den Fruchtsaft und einen halben Teelöffel gemahlene Zimt in die GROHE Blue Karaffe geben und gut umrühren. Minze und Zimtstange waschen und mit den Orangenscheiben ebenfalls ab in die Karaffe, 30 Minuten ziehen lassen – et voilà!

die exotische Erfrischung



der delikate Durstlöscher



PFIRSICH- HOLUNDERBLÜTEN

Zutaten:

- 1 Pfirsich oder Nektarine
- 1 Stängel Rosmarin
- ½ Limette
- 4 Esslöffel Holunderblütensirup

Zubereitung

Einen Pfirsich oder eine Nektarine waschen, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und mit den Pfirsich- bzw. Nektarinenscheiben in die GROHE Blue Karaffe geben. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Eine halbe Limette auspressen, mit vier Esslöffeln Holunderblütensirup gut verrühren und in die Karaffe geben. Schon ist der Durst gelöscht!

SELLERIE- APFEL

Zutaten:

3 Stängel Sellerie

100 ml Apfelsaft

½ Apfel

Zubereitung

Drei Selleriestangen abspülen und längs halbieren. Einen Apfel waschen, halbieren und entkernen. Die eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die Zutaten in die GROHE Blue Karaffe geben. Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser aufgießen. Nicht länger als 30 Minuten ziehen lassen. Und genießen!

der vitale Munter-Macher





der Multi-Vitamin-Drink

WALDBEERE- LIMETTE

Zutaten:

2 Beutel Waldbeertee
2 Teelöffel Agavendicksaft
1 Bio-Limette

Zubereitung

Je nach Geschmack 0,75 Liter GROHE Blue stilles oder sprudelndes Tafelwasser in die GROHE Blue Karaffe füllen. Zwei Beutel mit Waldbeertee ca. acht Minuten ziehen lassen. Bitte nicht aufkochen! Die Limette abwaschen und drei dünne Scheiben abschneiden. Die Teebeutel herausnehmen, Limettenscheiben hinzugeben und zwei Teelöffel Agavendicksaft unterrühren. 30 Minuten ziehen lassen und eiskalt servieren.

Coole Sache!

IHRE WASSERQUELLE
FÜR UNTERWEGS:
GROHE TO GO



Sie können GROHE Blue nicht nur zu Hause genießen. Entdecken Sie unsere stilvollen und praktischen Flaschen für unterwegs. Erhältlich in bunten Farben aus Edelstahl – perfekt für den Weg zur Arbeit oder beim Sport. Besuchen Sie unseren GROHE Blue Shop: shop.grohe.de

GROHE.DE | GROHE.AT | GROHE.CH

Folgen Sie uns



GROHE Deutschland Vertriebs GmbH
Zur Porta 9 | D-32457 Porta Westfalica | Deutschland

GROHE Gesellschaft m.b.H
Wienerbergstraße 11/A7 | A-1100 Wien | Österreich

GROHE Switzerland SA
Bauarena Volketswil | Industriestrasse 18 | CH-8604 Volketswil | Schweiz

© 05/2023 – Copyright by GROHE