



Pfirsich-Melissen-Lassi

Für 4 Personen

2 reife Pfirsiche
10 g frischer Ingwer
½ Limette
1 Vanilleschote
4 EL Zucker
1 Msp. Cayenne-
pfeffer
4 Stiele
Zitronenmelisse
30 g gehackte
Pistazienkerne
300 g Joghurt
500 ml
Mineralwasser

Eiswürfel

Pfirsiche enthäuten, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

Ingwer schälen und fein reiben.

Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen.

Limette ausdrücken, den Limettensaft über die Pfirsiche geben.

Alles mit Zucker, Cayennepfeffer, Blätter der Zitronenmelisse, Pistazien, Joghurt und Mineralwasser im Mixer fein pürieren.

Eiswürfel in Gläser füllen und Pfirsich-Melissen-Lassi auffüllen und mit einem Zitronenmelissenblatt und Strohhalm servieren.

Tipp: Variante ... Statt Pfirsich können auch Mango, Aprikosen oder Erdbeeren verwendet werden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

