

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
Sommer

HERKUNFT
Indien

PFEFFERMINZ-BUTTERMILCH-LASSI



Rezept: Tanja Grandits. Kräuter. AT-Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Matchateepulver ist «natürlich» sehr gesund, wirkt als Geschmacksverstärker und färbt das Lassi schön grün. Das indische Joghurtgetränk wird traditionell zu scharfen Speisen serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|------|----------------------|------|-----------------|
| 5 dl | Buttermilch | 0.5 | Limette |
| 1 Bd | Frische Pfefferminze | 2 EL | Honig |
| | | 1 TL | Matchateepulver |

ZUBEREITUNG

1. Pfefferminzblätter abzupfen und einige Blätter für die Garnitur auf die Seite legen.
2. Limettenschale abreiben, Limette halbieren und Saft auspressen. Dann alle Zutaten im Mixer fein pürieren und kühlen.
3. Mit den beiseite gelegten Pfefferminzblättern garnieren und eiskalt servieren.

TIPP: Matcha- oder andere Grüntee-Beutel im Mörser zu Pulver verarbeiten.