AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Sommer	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 Lasssi 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.