AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Winter	Indien

BANANEN-MANDARINEN-LASSI



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Klassisch wird Lassi zu scharfen indischen Gerichten serviert. Genauso gut mundet dieser Lassi als Apéro oder Zwischenmahlzeit. Dieser winterliche Drink erhält dank Safran und Kardamon eine orientalische Note.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

100 g	Banane	2 Msp	Safran
200 g	Joghurt	1 Pr	Kardamon
2	Mandarine	0.5 Pr	Salz
1 EL	Honig	1.5 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die gut gekühlten Früchte und die restlichen Zutaten mit einem Stab- oder Standmixer gut cuttern, bis sich Blasen bilden. Für einen gut drinkbaren Lassi Wasser zugeben und nochmals gut mixen.
2. Abschmecken, nochmals mixen und servieren.