

Johannisbeer-Lassi

Fruchtig, leicht säuerlicher Lassi Genuss

Lassi kommt ursprünglich aus der indischen Region, Ayran ist die türkische Variante des Drinks. Lassi wird gerne zu scharfen Speisen getrunken. Johannisbeer-Lassi ist für eine fruchtige Erfrischung eine köstliche Alternative. Einfach den beerigen Sommer Lassi blitzschnell zu Hause zubereiten. Auch wenn dieser Smoothie schnell gemacht ist, sollte man ihm etwas Zeit geben und vor dem Genuss mindestens eine Stunde durchkühlen lassen.

Zutaten

- 80 g rote Johannisbeeren
- 1 TL Honig
- 150 ml Ayran oder Vollmilchjoghurt
- 50 ml Blutorangensaft

Zubereitung

- Die Johannisbeeren von den Rispen streifen und zusammen mit dem Ayran, dem Honig und dem Blutorangensaft in den Mixer geben. Alles gut durchmischen.
- In ein Glas geben, einen Klecks Ayran oben drauf, eine Johannisbeere und einen Johannisbeerzweig als Deko.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/johannisbeer-lassi/>