

Pitahaya Dragonfruit Smoothie

Schon während der Zubereitung eine Augenweide.

Drinks mit Pitahaya sieht man eher seltener hierzulande. Wir fragen uns warum eigentlich. Pitahayas oder Drachenfrüchte sehen toll aus und haben sehr wenig Kalorien und Fettanteile. Einmal püriert entsteht ein Drink in schöner Konsistenz mit vielen kleinen schwarzen Punkten. Den Pitahaya-Smoothie kann man schon am frühen Morgen ohne Alkohol genießen oder optional mit einem Schuß Wodka deutlich später am Tag.

Zutaten

- 2 Rote Pitahaya mit weißem Fruchtfleisch
- 1/2 Limette
- 1 TL Vanillzucker
- 4 cl Wodka (optional)

Zubereitung

- Zunächst die Pitahaya gründlich abwaschen. Danach die Drachenfrucht der Länge nach in der Mitte teilen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen.
- Das Fruchtfleisch zusammen mit den anderen Zutaten in den Mixer geben und gut durchmischen.
- Soll es ein alkoholfreier Smoothie werden, denn Wodka einfach weglassen.
- Den Drink in einem schönen Glas servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pitahaya-dragonfruit-smoothie/>