

Aprikosen Lassi



Zutaten:

für 4 Personen

- 200 g Aprikosen
- 350 ml Joghurt oder Buttermilch
- 350 ml Wasser, mit Kohlensäure
- 2 Prisen Safran
- 75 g Honig (z.B. Lavendelhonig)
- 1 Prise Salz
- Gehackte Nüsse, rosa Pfeffer und Zitronenabrieb zum Bestreuen



Zubereitung

Aprikosen waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Aprikosenstücke mit den restlichen Zutaten (außer Mineralwasser) in einen Mixer füllen und fein pürieren.

Tipp: Für eine intensive gelbe Farbe 2 Prisen Safran in 2 EL heißem Wasser auflösen und ebenfalls in den Mixer geben.

Dann 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmals gut mixen. Mit Mineralwasser aufgießen und verrühren. In Gläser abfüllen und eventuell mit gehackten Nüssen, Zitronenabrieb und frischen Beeren servieren.

Tipp: Noch erfrischender schmeckt der Aprikosen Lassi auf Eiswürfeln.