

## Schwäbisches Sauermilch-Lassi



### Zutaten:

800 g Sauermilch  
1–2 cm Ingwerknolle, geschält  
6 EL Honig  
16 Blätter Zitronenmelisse  
Eiswürfel  
150 ml eisgekühlte Apfelschorle



### Zubereitung

Sauermilch mit Honig und Zitronenmelisse-blättern in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit einer Reibe 1-2 cm Ingwerknolle (je nach Geschmack) dazu reiben und nochmals fein mixen. Das Sauermilch-Lassi mit Eiswürfeln in ein Glas geben und vor dem Servieren mit etwas kalter Apfelschorle aufgießen.