Rezept

Lassi Joghurt-Getränk

Ein erfrischendes Getränk mit Kardamom

Zutaten

500g	Nature Joghurt
5 dl	Wasser
1 TL	Kardamomsaat oder ca. 1/2 TL Kardamom gemahlen
1 TL	Rosenwasser
1-2 EL	Zucker

Vorbereitung

- Kardamomsaat frisch mörsern oder mahlen, der Geschmack ist dann intensiver.

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Mixer oder einem grossen Schüttelbecher sehr gut mischen. Das Lassi wird dadurch schön crèmig und schaumig.

Variationen

Sehr fein wird das Lassi wenn Sie den Zucker z.B. durch Holunderblütensirup ersetzen.

Mango-Lassi: frische, geschnittene Mango oder aus der Dose mitmixen.

Es passen auch sehr gut Ananas oder Bananen.

Durch die Beigabe von Früchten wird die Konsistenz etwas dicker. Einfach mit Wasser verdünnen bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

Tipps

Ein paar Zitronenmelissen- oder Pfefferminzblätter im Lassi ziehen lassen, für eine noch frischere Note.

Als Dekoration eine Hand voll Mandelscheibchen trocken in einer Bratpfanne anrösten, bis sie leicht Farbe bekommen. Das Lassi in den Gläsern anrichten, mit den Mandeln bestreuen und ev. noch mit feinem braunem Zucker bestäuben.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.