

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.