Rezept

Gurkenlassi mit Aprikosen

Ein Rezept von Gurkenlassi mit Aprikosen, am 12.10.2024

Zutaten

2	Aprikosen
500 g	Naturjoghurt
1 TL	Kreuzkümmel
1/4 l	Mineralwasser
1	Salatgurke
1 TL	Salz
4 Stängel	Zitronenverbene, Koriandergrün oder Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Aprikosen auf einen Teller oder in eine kleine Schüssel geben und im Tiefkühlfach etwa 1 Std. anfrieren lassen.

2. Die Gurke schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit dem Joghurt in einen großen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Lassi mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Zugedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Das Mineralwasser zum Lassi gießen und noch einmal kurz aufmixen, abschmecken. Lassi in hohe Gläser füllen und mit den gefrorenen Aprikosenwürfeln verrühren. Mit den Kräuterstängeln garnieren und mit Cocktaillöffeln servieren.