

# Kürbis Lassi



einfach



Herbst und Winter



20 min



vegetarisch

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200 g Butternut-Kürbis, 400 g Rahmjoghurt, 100 ml Milch, 2 EL Honig, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Kurkuma, 2 Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

Schneide grob ein Viertel vom Kürbis ab und schäle dieses. Würfel den Kürbis und dämpfe ihn für ca. 15 min, bis er weich ist. Lass ihn dann ein wenig abkühlen.

Gib derweil den Rahmjoghurt mit der Milch in ein hohes Gefäß. Füge dann den weichen Kürbis, den Honig, den Kardamom, den Kurkuma und die Eiswürfel hinzu.

Püriere den Lassi bis er leicht schaumig ist und fülle ihn 4 große Gläser.

Zum Genießen eignet sich ein nachhaltiger Strohhalm, z. B. aus Edelstahl oder Glas, ganz wunderbar.