

APRIKOSENLASSI MIT BASILIKUM

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für 4 Fussballfans

400 g frische Aprikosen, entsteint und in Stücke geschnitten

100 g Zucker

2 dl Wasser

2 Zweige Basilikum, in feine Streifen geschnitten

300 g Jogurt

1 Prise Salz

2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

2 Zweige Basilikumblätter

1 dl süsser Weisswein, zum Beispiel Sauterne oder Apfelsaft



ZUBEREITUNG

1 Aprikosen mit dem Wasser und Zucker in eine grosse Pfanne geben und die Früchte ca. 15 Minuten weich kochen. Basilikum begeben und direkt in der Pfanne pürieren

2 Anschliessend das Püree passieren (durch das Sieb in eine Schüssel geben, damit die Haut und gröbere Stücke nicht mehr in der Masse sind).

3 Die vorher in Wasser eingeweichte Gelatine abtropfen und unter das Püree geben. Das Püree sollte noch warm sein. Nun den Wein und das Jogurt begeben.

4 Noch einmal mixen, kalt stellen und in Gläsern servieren.

Lassi ist die Bezeichnung für ein luftiges, indisches Jogurtgetränk.

Beim Jogurt sind Sie frei: Sie können entweder Nature oder auch einen Fruchtgeschmack wählen. Es muss nicht Aprikosengeschmack sein, auch Apfeljogurt passt.

