

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

Buttermilch-Drinks

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

Für den Tomaten-Chili-Drink (4 Gläser): 250 ml Buttermilch, 4 EL passierte Tomaten, 2 Chilischoten, Salz, Pfeffer.

Für den Kresse-Orangen-Drink (4 Gläser): 300 ml Buttermilch, 2 Tassen Gartenkresse, Saft und geriebene Schale von 1 gewaschenen Orange (mit unbehandelter Schale).

Für den Buttermilch-Zimt-Drink (4 Gläser): 250 ml Buttermilch, 1 TL Zimt, 1 TL Zucker, 125 ml Apfelsaft, 2 Stange Zimt.

Zubereitung

Für den Tomaten-Chili-Drink Buttermilch, passierte Tomaten, gehackte Chilischoten sowie Salz und Pfeffer miteinander verrühren und in einem Glas anrichten.

Für den Kresse-Orangen-Drink (4 Gläser): 300 ml Buttermilch, 2 Tassen Gartenkresse, Saft und geriebene Schale von 1 gewaschenen Orange (mit unbehandelter Schale).

Für den Buttermilch-Zimt-Drink Buttermilch, gemahlene Zimt, Zucker und Apfelsaft miteinander verrühren. Im Glas servieren und mit einer halben Zimtstange garnieren.