

Mango-Lassi mit karamellisierter Ananas, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Mango-Lassi:

200 g Mango

65 ml Milch

1 Zitrone

Puderzucker

125 g Naturjoghurt

Für die Ananas:

1 Ananas

2 TL Zucker

Für das Basilikum-Pesto:

50 g Pinienkerne

1 Bund Basilikum

30 g Honig

70 ml Rapsöl

Für die Garnitur:

4 Physalis

Die Mango schälen, kleinschneiden und mit dem Naturjoghurt, der Milch und dem Zucker vermengen. Die Zitrone auspressen, einen halben Teelöffel des Saftes dazugeben und alles im Mixer pürieren.

Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und mit etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und in die Moulinette geben. Das Basilikum hinzufügen und zerkleinern. Honig und Öl zugeben und zu einem Pesto vermengen.

Den Mango-Lassi mit dem süßem Basilikum-Pesto und karamellisierter Ananas anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Jenny Höhne am 12. März 2015