

Quitten-Lassi

Zutaten: (für 4 Portionen à 2 dl)

- 350 g Quitten
- 180 g Nature-Joghurt
- 45 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 225 ml Wasser

Zubereitung:

Die Quitten mit einem alten Lappen vom Flaum befreien. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und die Quitten darin im Ganzen für 35-45 Minuten garen. Abkühlen lassen. Die Schale mit einem Rüstmesserli abziehen und das Kerngehäuse entfernen.

Das Quitten-Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mit Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Wasser sehr fein pürieren. Eventuell etwas mehr Wasser zugeben, bis das Lassi eine angenehm flüssige Textur hat.