Tomaten-Smoothie

[Spider_Single_Video track="14″ theme_id="3″ priority="1″]

Ein herzhafter Smoothie, den man am besten als Zwischenmahlzeit oder zu einem Gericht trinkt.

Bei diesem Smoothie mache ich es mir einfach und greife auf passierte Tomaten zurück. Man könnte das Getränk eigentlich auch Tomatensaft nennen.

Für Schärfe sorgt das im Tomaten-Smoothie verrührte Pul biber. Und für Würze der Salzrand des Glases beim Trinken.

Mein Rat: Man kann für diesen Smoothie auch gestückelte Tomaten aus der Dose verwenden, dies macht den Smoothie etwas cremiger und kräftiger. Man gibt die Hälfte des Inhalts einer kleinen Dose gestückelte Tomaten in eine hohe, schmale Rührschüssel, püriert diese mit einem Pürierstab fein und bereitet damit den Smoothie zu.

[amd-zlrecipe-recipe:24]

Pfirsich-Smoothie

Ein Schmusi. Wer will mit mir schmusen?

Ich hatte von dem Pfirsichkuchen noch Pfirsiche übrig. Ich gebe sie einfach in eine Schüssel und püriere sie mit dem Pürierstab.

Dazu als besonderen Geschmack etwas Bourbon Whiskey. Ich wollte zwar Cognac verwenden, hatte aber keinen mehr vorrätig. Dann als weiteres etwas Sahne. Und als Kontrast zur Süße der Pfirsiche etwas Pul biber, also geriebener, getrockneter Chili.

Der Smoothie schmeckt nicht flüssig, sondern ist aufgrund der pürierten Pfirsiche cremig. Smoothies sind ja auch kein Getränk, sondern sollen eher eine kleine Zwischenmahlzeit darstellen. Der Smoothie schmeckt fruchtig, hat ein wenig Schärfe aufgrund des Pul bibers und schmeckt ganz leicht sahnig. Den Whiskey schmeckt man fast gar nicht heraus.

[amd-zlrecipe-recipe:6]

Lauchzwiebel-Smoothie

Herzhaft

Diesmal ein etwas herzhafter Smoothie, den man als Zwischenmahlzeit oder auch zu einem Gericht dazu trinken kann.

Mein Rat: Bei diesem herzhaften Smoothie bietet es sich an, ihn auch zu salzen und zu pfeffern.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Lauchzwiebeln
- 1/2 TL Koriandersamen
- 1/2–1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Wasser

Zubereitungszeit: 5 Min.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. In eine hohe, schmale Rührschüssel geben.

Koriandersamen im Mörser fein mörsern und in die Rührschüssel geben.

Öl und Wasser hinzugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. In ein Trinkgefäß geben und servieren.

Mandarinen-Smoothie

Herrliches Getränk

Mein erster Smoothie. Herrlich. Ich bin stolz.

Ich verwende alle Zutaten, die ich vor kurzem bei dem Dessert mit Mandarinen verwendet habe. Nur verwende ich auch den Saft der Mandarinen. Und ich püriere alles fein.

Dieser Smoothie schmeckt hervorragend.

Zutaten:

- 135 g Mandarinen (Dose)
- Honig
- 2 EL Sahne
- 2 EL Portwein

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. In ein Trinkglas geben und servieren.