

**Der Weg des Assassinen – Buch Alamut, Rezept wie im Buch:**

Dough – persisches Getränk

Zutaten für 1 -2 Person (1-2 Gläser pro Person je nach Größe des Glases)

**Zutaten**

|  |  |
| --- | --- |
| 250 g  | Joghurt (3,5% Fett oder mehr)  |
| 1-2 EL  | [Minze (marokkanische frische Minze), getrocknet auch möglich](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/1282%2C0/Chefkoch/Minze-Rezepte-und-mehr-mit-Pfefferminze-Co.html)  |
| 1 TL  | [Salz](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/1054%2C2/Chefkoch/Salz-unser-wichtigstes-Gewuerz.html) (je nach Geschmack etwas mehr oder weniger) |
| 250 ml  | [Mineralwasser mit Kohlensäure](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/752%2C0/Chefkoch/Wasser-alles-ueber-Mineralwasser-Trinkwasser-Co.html)  |

**Zubereitung, 10 Minuten, leicht**

Joghurt in ein Gefäß füllen, Minze und Salz dazu geben, mit 250 ml vom Mineralwasser auffüllen. Mit dem Mixer gut durchmixen. Fertig. Kalt servieren.

**Variante:** für den der es nicht gerne so salzig mag, zusätzlich einen Löffel Honig dazugeben (oder auch etwas mehr, je nach Geschmack)

Anmerkung: Die Mengenangaben entsprechen ca. 0,5 Liter Dough

**Für den Sommer ein perfektes durstlöschendes Getränk.**

Laßt es euch schmecken!