



## Aprikosen-Cocktail

- 1 Dose Aprikosen
- 1 Hand voll Basilikum „Zanzibar“
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Schuss Zitronensaft

Aprikosen abtropfen. Mit etwas Aprikosensaft, aber nur so viel wie gerade notwendig, pürieren und in Gläser bis zur Hälfte füllen. Kokosmilch, Zitronensaft und Basilikum in Mixer geben - gut durchmischen und dann vorsichtig über das Aprikosenmark giessen. Dazu langstielige Löffel zum Umrühren reichen. Schmeckt lecker als Drink - passt aber auch gut als Dip zu gebratener Putenbrust oder als Dressing zu frischem Blattsalat.