



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

ERFRISCHENDER AVOCADO-MELISSEN-BORRETSCHDRINK

Zutaten:

- 1 kleine weiche Avocado
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 4 EL Zitronensaft
- 250 ml Birnensaft
- 1 TL Borretschöl (Ölmühle Sailer)
- Wasser

Die Avocado halbieren, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale löffeln. Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Avocado, Zitronen- und Birnensaft, Zitronenmelisse und das Borretschöl mit dem Pürierstab pürieren, mit kaltem Wasser bis auf Trinkstärke verdünnen und genießen.