



Kurkuma-Latte

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

5 g	Ingwer	1/2 EL	Kurkuma-Pulver
etwas	Muskatnuss	200 ml	Hafermilch
1/2 TL	Kokosöl	etwas	Zimt & Pfeffer
etwas	Agavendicksaft, Ahornsirup o. Honig z. Süßen		

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und auf einer Haushaltsreibe fein reiben.
2. 125 ml Wasser in einen kleinen Topf gießen.
3. Kurkumapulver, geriebenen Ingwer und 1 Prise Muskat zufügen, verrühren.
4. Die Kurkumamasse unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten köcheln, bis eine dickliche Paste entsteht.
5. Hafermilch erhitzen und 1-2 TL der Paste und Kokosöl darunter rühren.
6. Die Milch mit 1 Prise Zimt und Pfeffer würzen.
7. Nach Belieben süßen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen

Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kurkuma-Latte

Stand 19.04.2022