

## Pure Joy in der sommerlichen Küche: Inspirationen von Christian Henze

Sympathie, Spontantät und Lässigkeit zeichnen den bekannten TV- und Starkoch Christian Henze bei all seinen Auftritten aus – ob im Fernsehen, als Autor oder in seiner Allgäuer Kochschule. Charakteristisch für ihn ist seine unkomplizierte Art zu Kochen – schnell, einfach, ehrlich.

Für die Genuss-Molkerei Zott hat Christian Henze mit dem neuen rein pflanzlichen Sortiment von Pure Joy experimentiert – das Ergebnis sind zwei ansprechende Rezepte, die sich ideal für den leichten Genuss im Sommer eignen:



### Pure Joy Avocado Drink mit Banane

#### Zutaten für 2 Personen:

- 200 ml Pure Joy Kokosreisdrink
- ½ kleine reife Avocado
- ¼ Banane
- 2 EL Honig

Etwas zusätzlichen Kokosdrink zum Verdünnen, falls nötig.

#### Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Mixstab pürieren. Am besten kalt genießen.



### Sommersalat Pure Joy mit Rucola und Wasabi

#### Zutaten für 2 Personen:

##### SALAT

- 1½ Bund Rucola (ca. 150 g)
- 1 kleine Salatgurke (100–120 g)
- ca. 5 Kirschtomaten
- 2 EL Wasabi-Nüsse

##### DRESSING

- ½ Becher 165 g Pure Joy Natur
- 3 EL Weißer-Essig
- ½ TL Wasabipaste
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Zucker
- Salz

#### Zubereitung:

Für den Salat Rucola waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Salatgurke längs halbieren, entkernen und würfeln. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit der Gurke zum Rucola geben.

Für das Dressing Pure Joy, Essig, Wasabipaste, Olivenöl und Zucker mit etwas Salz verrühren, über den Salat träufeln und locker vermengen.

Wasabi-Nüsse grob hacken. Den Rucolasalat auf zwei Tellern anrichten, mit gehackten Wasabi-Nüssen bestreuen und servieren.