

REZEPT

Frühstücksrezepte mit Kaffee



Overnight Oats, gemacht mit Kaffee: Coffee Overnight Oats Lungo
Origin Guatemala / Foto: Nespresso

Coffee Overnight Oats Lungo Origin Guatemala

Zutaten:

80 Gramm Haferflocken, 1 Esslöffel Leinsamen, Prise Salz, 60 Milliliter Nespresso Lungo Origin Guatemala, 100 Milliliter Mandelmilch, 2 Esslöffel Ahornsirup, Toppings

Zubereitung:

Haferflocken mit Leinsamen und einer Prise Salz vermischen. Einen Nespresso Lungo Origin Guatemala zubereiten und diesen mit der Mandelmilch sowie dem Ahornsirup gut verrühren. Über Nacht kühl stellen.

Die einfache Basis wird durch unterschiedliche Toppings sehr abwechslungsreich.

Frühstücksshake Avocado Coffee

Zutaten:

Eine halbe reife Avocado, 1 Teelöffel Chia-Samen, ½ Teelöffel Zimt, 2 Esslöffel Mandelmilch, 50 Gramm Griechischen Joghurt, 1 Esslöffel Honig, 80 Milliliter Nespresso Ristretto Origin India

Zubereitung:

Avocado mit Chia-Samen, Zimt und Mandelmilch pürieren und in ein Glas geben.

Griechischen Joghurt mit Honig verrühren und auf die Avocadomasse schichten. Einen doppelten Nespresso Ristretto Origin India zubereiten und vorsichtig hinzugeben.

Den Espresso mit Eiswürfeln kühlen und als kalten Shake servieren.

