

Mango Lassi

- für 4 Gläser à ca. 250 ml
- 15 min
- leicht

Zutaten:

2 Limetten

1 Mango

1 - 2 EL Zucker

125 g Weideglück Landjoghurt mild 1,5%

Abwandlung für Fruchtjoghurt Mango:

60 g Weideglück Landjoghurt mild 1,5 % + 70 g Weideglück Fruchtjoghurt Mango

1 Handvoll Eiswürfel

Minzeblätter, zum Garnieren



Zubereitung:

Den Saft der Limetten auspressen. Die Mango mit einem Sparschäler oder einen scharfen Messer schälen. Aus dem Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher möglichst viele Bällchen ausstechen und diese in 4 Gläser (à 250 ml Inhalt) verteilen.

Das restliche Fruchtfleisch rund um den Kern ab- und kleinschneiden und mit dem Limettensaft und dem Zucker in einen Mixer geben und alles fein pürieren. Weideglück Landjoghurt mild 1,5% untermischen, dann so viel kaltes Wasser zulaufen lassen, bis eine nicht mehr zu dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Die Eiswürfel in die Gläser geben und mit dem Lassi auffüllen. Den Mango Lassi mit Minze dekoriert servieren.

Wir wünschen guten Appetit :)

