



Mango-Lassi

Aam ki Lassi

Cremiges, eisgekühltes Mango-Lassi ist ein unschlagbares Erfrischungstrink für heiße Tage. Besonders köstlich schmeckt es mit Alphonso-Mango, deren Fleisch in indischen Lebensmittelläden in Dosen angeboten wird, was zugleich Zeit bei der Zubereitung spart.

Herkunft: Indien

Kategorie: Getränke, Digestif

Vorbereitungszeit: 2 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Gläser

1 Mango
700 g Joghurt
250 ml Wasser
2 EL Zucker
1 Limette(n)
16 Eiszüge
1 Prise gemahlener Ingwer zum Garnieren



Mango-Lassi



Mango

Vorbereitung

Die Mango schälen und in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung

Das Mangofleisch mit dem Joghurt in einem Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse pürieren. Das Wasser dazugeben und alles gründlich vermengen. Nach Belieben mit Zucker süßen, dann mit Limettensaft abschmecken. Eiszüge in die Gläser geben und das Mango-Lassi darüber geben. Nach Belieben etwas gemahlener Ingwer darüber streuen.

Die benötigte Zuckermenge hängt davon ab, wie süß die Mango ist. Übrig gebliebene Mangostücke eignen sich sehr gut für einen Obstsalat.