

Mango-Kokos-Lassi

Für ca. 850 ml Mango-Lassi brauchst du:

1 Mango

330 ml gekühltes Kokoswasser

400 ml Kokosmilch

ggf. Agavendicksaft zum Süßen

nach Belieben Zimt und Ingwer



Zubereitung:

1. Die Mango schälen, vom Kern lösen und in Würfel schneiden.
2. Zusammen mit dem Kokoswasser und der Kokosmilch mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren.
3. Wenn es dir beim Abschmecken nicht süß genug ist, kannst du noch ein bisschen Agavendicksaft zum Nachsüßen verwenden.
4. Für die vegetarische Variante ersetzt du das Kokoswasser und die -milch einfach durch Wasser und Joghurt.
5. In einem Glas anrichten, mit Minze und nach Wunsch auch mit ein paar Eiswürfeln servieren
6. Dazu passt auch gut eine Prise Zimt oder Ingwer, wenn du es ein bisschen schärfer magst.
7. Guten Genuss!