Mango-Lassi
Aam ki Lassi

Cremiges, eisgekühltes Mango-Lassi ist ein unschlagbares Erfrischungsgetränk 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 Eiswürfel
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 Mixter oder einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse pürieren. Das Wasser dazugeben und alles gründlich vermengen. Nach Belieben mit Zucker süßen, dann mit Limettensaft abschmecken. Eiswürfel in die Gläser geben und das Mango-Lassi darüber geben. Nach Belieben etwas gemahlenen Ingwer darüber streuen.
Die benötigte Zuckermenge hängt davon ab, wie süß die Mango ist. Übrig gebliebene Mangostücke eignen sich sehr gut für einen Obstsalat.

© 2026 coquina.de