

Fruchtig-sommerlicher Mangolassi



Zutaten für 4 Gläser

- 250 Gramm Naturjoghurt
- 130 Milliliter Milch
- 200 Gramm Mango, frisch und reif
- 4 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in mittelgroße Stücke schneiden
2. Mit Hilfe eines Smoothie-Makers oder Mixers die Mangostücke mit der Milch, dem Joghurt sowie dem Zucker vermengen.
3. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Fertig!

Ist das Getränk zu dickflüssig, kann noch ein kleiner Schluck Milch nachgegeben werden.
Die optimale Konsistenz wäre die eines Milchshakes.

Wer es Vegan und/oder noch exotischer mag, kann den Joghurt und die Milch auch mit Kokos-Joghurt und Kokosmilch ersetzen.

Der Lassi kann im Kühlschrank maximal einen Tag gelagert werden! ... aber welcher Lassi "überlebt" schon so lang ... 😊

Lasst es euch schmecken!