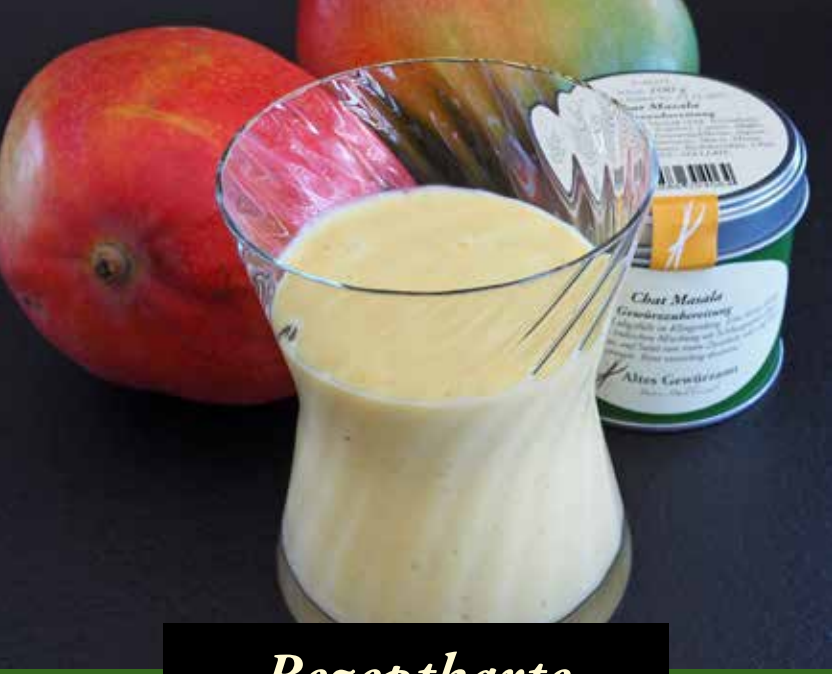

Rezeptkarte

Mango-Lassi mit Chat Masala

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Mango-Lassi
mit Chat Masala

Zutaten (4 Personen):
400 g Flugmangofleisch vollreif, 200 g Joghurt 10 % Fett, 300 ml Mineralwasser spritzig und kalt, ½ TL Chat Masala, ½ Limette

Zubereitung (ca. 10 Minuten):
Die Mango schälen und das Fruchtfleisch sauber vom Kern schneiden. Anschließend das Mangofleisch mit dem Joghurt und einem halben Teelöffel Chat Masala fein mixen und das kalte Mineralwasser unterrühren. Mit dem Saft einer halben Limette abschmecken. Nach Belieben die Dosierung des Chat Masalas anpassen. Den Lassi vor dem Servieren gut durchkühlen.