

Bangladesch

Mango-Lassi

Zutaten:

- 200 ml Mango - püriertes Fruchtfleisch
- 180 ml Wasser
- 150 g Joghurt
- 1 Messerspitze Kardamon
- 1 Messerspitze Nelken
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Teelöffel Ingwer – gehackt

Zubereitung:

1. Zuerst schneidet ihr den Ingwer ganz klein.
2. Dann gebt ihr alle Zutaten in den Mixer und vermischt sie gut.
3. Schließlich füllt ihr das Mango-Lassi in Gläser und stellt es für 1 Stunde in den Kühlschrank.

Guten Appetit!