

**Der Weg des Assassinen – Buch Alamut, Rezept wie im Buch:**

Mango - Lassie

Zutaten für 1 -2 Person (1-2 Gläser pro Person je nach Größe des Glases)

**Zutaten**

|  |  |
| --- | --- |
| 300 g  | Joghurt (3,5% Fett oder mehr)  |
| 200 ml | [Milch (fetthaltig 3,5 %)](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/1282%2C0/Chefkoch/Minze-Rezepte-und-mehr-mit-Pfefferminze-Co.html)  |
| 250 - 300 gr.  | Mango (1 Mango) |
| 4-5 TL | Zucker (je nach Geschmack), plus 1 TL Honig |

 1 TL Limonensaft (oder Zitronensaft)

**Zubereitung**

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** einfach

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten jetzt in einen Mixer füllen und sehr fein mixen. Mit einem Minzeblatt als Deko versehen, wenn man möchte. Dann 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gekühlt servieren. Achtung! im Kühlschrank max. 1-2 Tage haltbar.

**Für den Sommer ein perfektes durstlöschendes Getränk. Schmeckt generell gut zu scharfen Essen (löscht 😊).**

Jetzt einfach schmecken lassen!