



Mango-Bowle mit Kokos und Zitronengras

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

6 Portionen

2	reife Mango	2	Bio-Zitronen
2 Stangen	Zitronengras	600 ml	Mangosaft
400 ml	Kokoswasser	100 ml	Kokosmilch
200 ml	Wodka	100 ml	Kokoslikör
	Marokko-Minze		Eiswürfel

Zubereitung

Zubereitung

Mangos schälen und Fruchtfleisch würfeln.

Einen Teil der Mango in einem hohen Mixbecher oder einem Blender pürieren.

Die Zitronen heiß waschen, kurz andrücken und in Scheiben schneiden.

Das Zitronengras in der Mitte teilen, nochmal halbieren und mit einem Stieltopf etwas flach klopfen.

Eiswürfel in einen Dispenser geben, Mangosaft und -püree, Kokoswasser, Kokosmilch, Wodka und Kokoslikör hinzugeben und verrühren. Anschließend die Mangowürfel, Zitronengras, Marroko-Minze und Zitronenscheiben hinzugeben, alles gut durchrühren und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

- **Messbecher**

- dreiteilige **Cocktail-Shaker**:

In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben

- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks

- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt. Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?

Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-

Abend mit deinen Freunden.

Weitere **Cocktail-Rezepte** findest du hier.

Mango-Bowle mit Kokos und Zitronengras

Stand 21.04.2021