



Mango-Joghurt-Granité auf Erdbeersalat

Zeit gesamt
5h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mango	1 St.
Bio Limetten	2 St.
Apfel-Mango-Maracuja-Saft	150 ml
Joghurt, natur	125 g
Vanillinzucker	20 g
Erdbeeren	250 g
Brauner Zucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Limette heiß waschen, ca. 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Apfel-Mango-Maracuja-Saft, Mango, 2 TL Limettensaft und -Schale, Joghurt und Vanillinzucker pürieren. In eine flache Form geben und ca. 5 Std. tiefkühlen. Dabei einmal pro Stunde mit einer Gabel durchrühren.

2. Vor dem Servieren Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit restlichem Limettensaft und Zucker mischen und auf 4 Gläser verteilen. Mango-Joghurt-Granité auf Erdbeersalat servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	181 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	2 g