

# Karibische Kokos - Kaltschale

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

An heißen Sommertagen der reine Genuss, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- ½ Baby Ananas, geschält, in Stücken
- ½ reife, aber noch feste Mango, geschält, in Stücken
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 2 Cl Batida de Coco (Oder auch etwas mehr)
- Ev. etwas Vanillezucker nach Geschmack
- 400 ml ungesüßte Kokosmilch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Ananas - Mangostücke und die Kokosmilch mit dem Stabmixer fein pürieren. Zitronensaft - und Abrieb, Vanillezucker und Batida de Coco verrühren und sehr, sehr kalt stellen.

### Schritt2

Anrichtevorschlag:

### Schritt3

In eisgekühlten Suppentellern oder schönen Gläsern servieren, ev. mit etwas hauchdünn geschnittener Zitronenschale garnieren.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** ananas, einfach und schnell, kokosmilch, mango, Vanillezucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karibische-kokos-kaltschale/>