

## Spicy Mango-Margarita



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

Für 2 Personen

2 Gläser von je 2,5 dl  
2 Holzspiesschen

½ reife Mango  
3 EL Limettensaft  
1 EL Zucker  
2 dl Mineralwasser mit Kohlensäure, kalt  
4 EL Tequila  
½ TL 5-Spice-Gewürzmischung  
½ roter Peperoncino, entkernt, fein  
gehackt  
Eiswürfel

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 135 , Fett 0g , Kohlenhydrate 17g , Eiweiss 1g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Von der halben Mango seitlich je 1 kleinen Schnitz abscheiden, beiseite-stellen. Restliche Mango mit 2 EL Limettensaft, Zucker, Mineralwasser und Tequila in einen Messbecher geben, fein pürieren.

2 Mangoschnitze im restlichen Limettensaft wenden, mit der Gewürzmischung bestreuen, im Peperoncino wenden. Mangoschnitze je an 1 Spiesschen stecken.

3 Drink mit den Eiswürfeln in die Gläser geben, mit Mangospiessli garnieren.