



Rezept

Mango-Rauchtofu-Dip mit Dill

Für 4 Portionen:

500 ml HITCHCOCK Ultimate Mango
50 ml HITCHCOCK Limettensaft
200 g Rauchtofu
150 g Seidentofu
1 kleine Zwiebel
1 TL Currypulver
1 Bund Dill
Salz zum Abschmecken
Pflanzenöl zum Anbraten

1. Mango-Nektar in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und auf 150 ml reduzieren lassen. Dadurch tritt der feine Mango-Geschmack in den Vordergrund, der Saft wird etwas dickflüssiger und es entsteht eine leichte angenehme Süße.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Rauchtofu in feine Würfel schneiden. Beides mit 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne goldgelb anbraten und mit einer Prise Salz abschmecken. Mit dem Limettensaft ablöschen und eine halbe Minute kochen lassen. Anschließend in ein hohes Gefäß geben.

3. Den Seidentofu in kleine Würfel schneiden und zur restlichen Zwiebel-Rauchtofu-Masse beimengen. Den reduzierten Mango-Nektar hinzugeben und mit dem Pürierstab langsam untermischen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Je nach Geschmack mit Salz abschmecken. Dill fein schneiden und unter die Masse rühren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Tipp:

Am besten lauwarm zu gebratenem Rinderfilet, Entrecot oder vegetarischem Grillgemüse servieren.

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in Premiumqualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugebiete, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Direktsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Für puren Trinkgenuss sorgt die HITCHCOCK Juice Collection: Imperial Orange, Golden Grapefruit, Royal Pineapple, Ultimate Mango und Deepdark



Cranberry sind genau das richtige für anspruchsvolle Saftkenner auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:

www.hitchcock.de

www.facebook.com/Hitchcock1966

[/www.pinterest.de/hitchcock_official](https://www.pinterest.de/hitchcock_official)

www.instagram.com/hitchcock_1966

[#dasperfekteSaftglas](#)

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Schirin Kunzendorf, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 47,

kunzendorf@kommunikationpur.com oder hitchcock@kommunikationpur.com