

Rezept

Grapefruit-Avocado-Ingwer-Frischkäse mit Petersilie



Bildunterschrift: Grapefruit-Avocado-Ingwer-Frischkäse mit Petersilie
Fotocredit: canva

Für 8 Portionen:

400 ml HITCHCOCK Golden
Grapefruit
3 EL HITCHCOCK Bio Ingwersaft
3 reife Avocados
½ TL Kreuzkümmel ganz
½ TL Koriandersaat ganz
150 g Frischkäse
2 EL Olivenöl
2 Stängel Blattpetersilie
Salz zum Abschmecken

1. Den Grapefruitsaft in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und auf 100 ml reduzieren lassen. Durch das Einkochen wird die Saftkonsistenz kompakter, die feine Säure der Grapefruit tritt in den Vordergrund und die leicht bittere Note verschwindet. Den reduzierten Saft beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Avocados halbieren, den Kern und die Schale entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Bio Ingwersaft, Olivenöl und einer Prise Salz vermengen.
3. Kreuzkümmel und Koriandersaat in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und anschließend in einem Mörser fein zerdrücken. Falls kein Mörser vorhanden, eignen sich auch bereits gemahlene Kreuzkümmel- und Koriandersamen.
4. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem kalten reduzierten Grapefruitsaft und den Gewürzen vermischen. Avocado-Würfel dazugeben und mit Salz abschmecken. Blattpetersilie fein hacken und unter den Frischkäse rühren. Für mehr Schärfe kann noch mehr Bio Ingwersaft hinzugegeben werden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Tipp:

Statt Petersilie passt auch sehr gut frische Minze. Wer noch etwas extra Crunch möchte, kann den Frischkäse mit Erdnüssen oder Macadamianüssen verfeinern. Besonders gut eignet er sich als Dip zu leichten Grillgerichten und Fisch (z.B. Forelle oder Thunfisch). Aber auch zu Brot kann der Frischkäse als herzhafter Aufstrich gereicht werden.

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