



## Rezept

### Ananas-Rosmarin-Salsa mit grünen Tomaten

#### **Für 4 Portionen**

600 ml HITCHCOCK Royal Pineapple  
30 ml HITCHCOCK Zitronensaft  
50 ml Kokosmilch, ungesüßt  
600 g halb reife Tomaten oder feste grüne Tomaten  
2 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel  
2 Stängel Rosmarin  
Salz zum Abschmecken  
Pflanzenöl zum Anbraten

1. Den Ananassaft in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und auf 200 ml reduzieren lassen. Durch das Einkochen wird die Saftkonsistenz kompakter, der feine Ananasgeschmack intensiver und es entsteht eine leichte Karamellnote.

2. In der Zwischenzeit die grünen Tomaten waschen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und in ein hohes Gefäß geben. Tomaten und Schalotten klein würfeln. 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten dünsten und Tomaten eine Minute leicht mitanbraten. Mit Salz abschmecken und anschließend in einer Schüssel beiseitestellen.

3. Zu den Tomatenkerngehäusen den reduzierten Ananassaft sowie die Kokosmilch geben und mit einem Pürierstab auf höchster Stufe cremig-fein pürieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und unter die lauwarmen Tomaten heben. Die Rosmarinnadeln vom Stiel lösen, fein hacken und unter die Tomaten-Salsa mischen.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

#### **Tipp:**

Am besten lauwarm zu gegrilltem Geflügel (z.B. Hähnchenbrust), Schweinefilet oder geräuchertem Fisch (z.B. Lachs) servieren. Als Alternative zu Rosmarin eignet sich für einen orientalischen Touch auch sehr gut frischer Koriander.

#### **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](http://www.hitchcock.de)

[www.facebook.com/Hitchcock1966](https://www.facebook.com/Hitchcock1966)

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

[www.instagram.com/hitchcock\\_1966](https://www.instagram.com/hitchcock_1966)

[#dasperfekteSaftglas](#)

[https://www.istockphoto.com/de/foto/w%C3%BCrzig-salsa-dip-auf-einem-holztisch-oben-ansicht-gm1130732658-](https://www.istockphoto.com/de/foto/w%C3%BCrzig-salsa-dip-auf-einem-holztisch-oben-ansicht-gm1130732658-299149952?utm_campaign=srp_photos_noresults&utm_content=https%3A%2F%2Fwww.pexels.com%2Fde-de%2Fsuche%2FSalssa%2F&utm_medium=affiliate&utm_source=pexels&utm_term=salssa)

[299149952?utm\\_campaign=srp\\_photos\\_noresults&utm\\_content=https%3A%2F%2Fwww.pexels.com%2Fde-de%2Fsuche%2FSalssa%2F&utm\\_medium=affiliate&utm\\_source=pexels&utm\\_term=salssa](https://www.istockphoto.com/de/foto/w%C3%BCrzig-salsa-dip-auf-einem-holztisch-oben-ansicht-gm1130732658-299149952?utm_campaign=srp_photos_noresults&utm_content=https%3A%2F%2Fwww.pexels.com%2Fde-de%2Fsuche%2FSalssa%2F&utm_medium=affiliate&utm_source=pexels&utm_term=salssa)

---

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](mailto:kunzendorf@kommunikationpur.com) oder [hitchcock@kommunikationpur.com](mailto:hitchcock@kommunikationpur.com)