

# Avocado - Grapefruit Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine raffinierte Sauce zu kaltem Geflügel, Rind - und Schweinefleisch, sowie zu Grillspezialitäten

## Zutaten

- Fleisch 1 reifen Avocado
- 1 rosa Grapefruit
- 2 gehäufte El gute Mayonnaise, siehe auch das Mayonnaise Basisrezept
- 1 Becher saurer Rahm oder griechischer Joghurt
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Grapefruit mit einem scharfen Messer großzügig von der Schale schneiden.

### Schritt2

Aus der Hälfte die Filets heraus lösen und klein würfeln.

### Schritt3

Den Rest auspressen, (ca. 50 ml) mit der Mayonnaise und dem Joghurt verrühren und die Grapefruitwürfelchen unterheben.

### Schritt4

Das Avocado Fleisch mit einem Esslöffel aus der Frucht schaben und fein mit dem Stabmixer pürieren, beides vermengen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** avocado, grapefruit, Sauce, Soße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-grapefruit-sauce/>