

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/>