

Rezept

Roter Mojo

Ein Rezept von Roter Mojo, am 25.04.2024

Zutaten

2 rote Paprikaschoten	1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen	3-4 Scheiben Weißbrot (ca. 100 g)
1 EL Weißweinessig	1 TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
3 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 300 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Die Paprikaschoten vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Grill (oben) 8-10 Min. rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Die Paprika mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Chilischote längs halbieren, putzen, die Samen entfernen, die Schote waschen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Rinde vom Weißbrot abschneiden und das Brot in kleine Würfel schneiden.
3. Die Paprika häuten und grob würfeln. Paprika, Chili, Knoblauch und Brot in den Mixer oder eine hohe Rührschüssel geben. Essig, Kreuzkümmel, Öl und 1 TL Salz hinzufügen und alles mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Aufstrich passt zu Weißbrot oder Ciabatta, aber auch gut zu kleinen neuen Pellkartoffeln.