Rezept

Spanische Mojo

Ein Rezept von Spanische Mojo, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** mittelgroße Knoblauchzehen
- **2 TL** Edelsüß-Paprikapulver (für grüne Mojo: weglassen!)
- **3 EL** Weinessig
- Salz
- 2-3 frische rote (oder grüne) Chilischoten
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL getrockneter Oregano (für grüne Mojo: 2 EL frisch gehackte Petersilie oder 1 EL Koriandergrün)
- **3 EL** Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischoten längs halbieren, Stiele wegschneiden, Kerne wegspülen, Schoten waschen und grob zerteilen.

2. Chilistücke mit Knoblauch und den anderen Zutaten und Gewürzen im Mixer, Blitzhacker oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern.

3. Eventuell mit einigen Eßlöffeln Wasser verdünnen, nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.