

Rezept

Avocado-Mojo

Ein Rezept von Avocado-Mojo, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bund Koriander	2 Stängel Minze
2 Knoblauchzehen	1 Avocado (ca. 200 g Fruchtfleisch)
50 ml Olivenöl	1 EL Zitronensaft
1 TL Agavendicksaft (oder Zucker)	2 EL Weißweinessig
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Koriander und die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Avocadofruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und grob würfeln.
2. Koriander, Minze, Olivenöl, Zitronensaft, Agavendicksaft, Essig, Kreuzkümmel und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Avocado- stücke dazugeben und nochmals kräftig pürieren.
3. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mojo schmeckt zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch und Fisch, zu Ofengemüse, Couscous und - original kanarisch - zu den berühmten Runzelkartoffeln Papas Arrugadas (siehe Cleveres Dazu). Gekühlt 1 Tag haltbar.