

Rezept

## Grüner Mojo

Ein Rezept von Grüner Mojo, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>1</b> grüne Paprikaschote	<b>½ Bund</b> Petersilie	<b>½ Bund</b> Koriandergrün	<b>2</b> Knoblauchzehen
	Meersalz		Pfeffer
<b>4 EL</b> Weißweinessig		<b>100 ml</b> Olivenöl	
<b>75 g</b> frisch geriebene Semmelbrösel			

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen (ca. 350 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

### Zubereitung

1. Die Paprikaschote halbieren, putzen, entkernen, waschen und klein schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

---

2. Paprika, Kräuter und Knoblauch mit 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer und Essig mit dem Pürierstab fein pürieren. Öl und Semmelbrösel untermixen, bis eine streichfähige Paste entstanden ist. Den Mojo mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Std. durchziehen lassen. Grüner Mojo passt zu Weißbrot und zu kleinen Pellkartoffeln.