

Rezept

# Mojo Picón

Ein Rezept von Mojo Picón, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> große rote Chilischoten
<b>1 Stück</b> gegrillte Paprikaschote (in Öl eingelegt; Fertigprodukt)	<b>3 EL</b> Rotweinessig
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>1 EL</b> Ahornsirup (ersatzweise Agavendicksaft oder Zucker)
<b>3 EL</b> Semmelbrösel	<b>2 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
Salz	<b>100 ml</b> Olivenöl
	Pfeffer (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und mit den Chilischoten in kochendem Wasser 1 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Stielansätze der Chilis entfernen und die Schoten nach Belieben entkernen. Knoblauch und Chilis klein schneiden.
2. Knoblauch mit Chilis, Paprikaschote, Essig, Ahornsirup, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Semmelbröseln im Blitzhacker fein zerkleinern. Dann nach und nach das Öl dazugeben und sehr fein pürieren. Die Mojo mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas mehr Semmelbrösel unterrühren, um die gewünschte sämige Konsistenz zu erhalten.