

Rezept

Mojo amarillo

Ein Rezept von Mojo amarillo, am 24.02.2024

Zutaten

1 große gelbe Paprikaschote (ca. 300 g)	3 Knoblauchzehen
1 frische grüne Chilischote	1 Bio-Zitrone
4 EL Orangensaft	2 EL Essig (Wein- oder Sherryessig)
100 ml Olivenöl	3 EL Semmelbrösel
Salz	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Paprika waschen, putzen, halbieren, entkernen. Mit der Haut nach oben in den heißen Ofen geben und 10-12 Min. backen, bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, abgedeckt kurz ruhen lassen, dann die Haut abziehen.
2. Den Knoblauch schälen. Die Chilischote waschen, putzen, längs aufschlitzen und entkernen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. Paprika mit Knoblauch, Chili, Zitronenschale, Orangensaft, Essig und Olivenöl pürieren. Semmelbrösel unterrühren und den Mojo mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.