

Rezept

Mojo grün

Ein Rezept von Mojo grün, am 24.02.2024

Zutaten

3 Knoblauchzehen	1 grüne Peperonischote
2 Bund Koriandergrün	1 Bund glatte Petersilie
2 Scheiben Toskana- oder Ciabattabrot	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	8 EL Olivenöl
4-6 EL guter Weißweinessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GLAS À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperoni halbieren, Stiel und Kerne entfernen und die Schotenhälften ausspülen. Peperoni fein hacken. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen fein hacken. Das Brot entrinden und in kleine Stücke zupfen.
2. Knoblauch, Kräuter und Brot in einen großen Mörser geben und zu einer mittelfeinen Paste verarbeiten. Alles in eine Schüssel geben. 1/2 TL Salz, Pfeffer, Öl und Essig dazugeben, alles gründlich verrühren. Die Sauce in ein verschließbares Glas füllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.