

Rezept

# Mojo verde

Ein Rezept von Mojo verde, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Koriander (ca. 15 g Blätter ohne Stiele)	2-3 Bund Petersilie (ca. 60 g Blätter ohne Stiele)
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> frische rote Chilischoten
<b>100 ml</b> Olivenöl	3-4 EL Weinessig
Salz	Pfeffer
Honig	gemahlener Kreuzkümmel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Koriander und Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen. Chilischoten waschen, putzen, längs aufschlitzen, entkernen.
- 
2. Die Kräuter mit Olivenöl, Knoblauch, Chilis und Weinessig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und nach Geschmack mit Kreuzkümmel würzen.