

Rezept

Mojo verde

Ein Rezept von Mojo verde, am 27.03.2025

Zutaten

1 Bund Koriander (ca. 15 g Blätter ohne Stiele)	2-3 Bund Petersilie (ca. 60 g Blätter ohne Stiele)
3 Knoblauchzehen	2 frische rote Chilischoten
100 ml 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.