

Mojo Verde

Wenn Kräuter mit Knoblauch und Chilies zu einem cremigen Dip verschmelzen, handelt es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um Mojo Verde. Die berühmte spanische Sauce macht nicht nur zu [Papas Arrugadas](#) eine spitzen Figur, sondern präsentiert sich als perfekter Brot-Dip und optimale Begleitung und Kartoffelgerichte aller Art.



Mojo verde | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 100 Milliliter Olivenöl | 1 grüne Paprika | 3 grüne Chilis | 2 Knoblauchzehen | 50 Gramm Weißbrot | 2 Handvoll bzw. 30 Gramm Basilikum | 2 Handvoll bzw. 30 Gramm Petersilie | 2 Handvoll bzw. 30 Gramm Koriander | 1 Esslöffel weißer Balsamico | 1 Teelöffel Pfeffer | 2 Teelöffel Salz



Mojo verde | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Kräuter waschen und trocken tupfen. 2. Paprika waschen, entkernen und grob hacken. 3. Knoblauchzehen schälen. 3 Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren.

Dazu passen hervorragend: [Papas arrugadas](#)! Du magst meine Mojo verde? Dann probier' auch meine [Mojo Rojo](#)! Jetzt noch mehr [spanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 180 Kalorien | 15,1 Gramm Fett | 8,7 Gramm Kohlenhydrate | 2,7 Gramm Eiweiß