Mojo Rojo

Feurig, cremig und perfekt zum Dippen. So präsentiert sich die typisch kanarische Sauce Mojo Rojo. Und obwohl das Rezept nur zwei Minuten dauert ist der spanische Dip so viel mehr als nur eine Last-Minute-Lösung. Sie ist das Highlight aus dem Teller. Klassisch wird sie dabei zusammen mit Mojo Verde zu Papas arrugadas gereicht.



Mojo rojo | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 100 Milliliter Olivenöl | 1 Esslöffel hellen Balsamico | 3 rote Chilischoten | 150 Gramm Paprikamark | 1 Knoblauchzehe | 2 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 1 Teelöffel Kreuzkümmel (gemahlen)



Mojo rojo | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (2 Minuten): 1. Knoblauchzehe schälen. 2. Chilies vom Strunk befreien. 3. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. 4. Zum Aufbewahren Mojo Rojo in ein mit kochendem Wasser ausgespültes Schraubglas füllen, mit einer Schicht Öl bedecken und im Kühlschrank lagern. So ist es mehrere Tage oft sogar wochenlang haltbar.

Dazu passen hervorragend: Papas arrugadas! Du magst meine Mojo rojo? Dann probier‘ auch meine Mojo Verde! Entdecke jetzt noch mehr Spanische Rezepte!

Nährwerte/Portion: 268 Kalorien | 24 Gramm Fett | 11,3 Gramm Kohlenhydrate | 2,3 Gramm Eiweiß