



# Avocado Mojo verde mit Basilikum und Petersilie

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Passt zu kanarischen Runzel - Kartoffeln, aber auch zu Pellkartoffeln, als Dip oder zu Gegrilltem

## Zutaten

- Fleisch von 2 reife Avocados
- 8 - 10 große Knoblauchzehen
- 2 Bund frisches Basilikum, gewaschen, trocken geschüttelt
- 1 Bund frischer Petersilie, gewaschen, trocken geschüttelt
- 1/2 grüne Chilischote, entkernt, grob
- Saft 1 Zitrone
- 6 El Olivenöl
- 1/2 Tl -Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- .

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl mit dem Stabmixer zunächst nur grob pürieren und nach und nach das Öl dazu geben, bis eine dickflüssige, homogene Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken, ev. 1 Löffel Crème fraiche dazu geben.

**Rezeptart:** Dips, Kanarische Mojos, Soßen **Tags:** pellkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-mojo-verde-mit-basilikum-und-petersilie/>