



Käse Mojo aus La Gomera

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Zu canarischen Kartoffeln und Vielem mehr

Zutaten

- 200 g alter Ziegen - Schnittkäse gerieben
- 80 ml Olivenöl
- 2 Knoblauch Zehen, gerieben
- 1 kleine grüne Peperoni, im Mörser gerieben, zerkleinert
- 1 Tomate gehäutet, entkernt, in kleinen Würfeln
- Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Käse fein reiben, den Knoblauch zum Käse pressen. Die Peperoni ohne Stiel und Samen ebenfalls mörsern und das Meersalz zufügen. Das Öl in dünnem Strahl dazu geben, Käse und Tomatenwürfel unterheben

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Kanarische Mojos, Marinaden, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-mojo-aus-la-gomera/>