



# Kanarisches Mojo verde

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu Kanarischen Runzel Kartoffeln, Salaten, aber auch zu Fisch oder Fleisch

## Zutaten

- 6 - 8 Knoblauchzehen, geschält, grob geschnitten
- 1 grüne Chilischote, entkernt, grob gehackt
- 200 ml Olivenöl
- 2 El Weinessig
- 1/2 Tl Kreuzkümmel
- 1 Bund Petersilie, gewaschen, trocken geschüttelt,
- 1/2 Bund Korianderkraut, gewaschen, trocken geschüttelt
- 1 Tl Paprika, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Knoblauchzehen, Weinessig Chili, Paprika, Kreuzkümmel, Petersilie und Koriander in einen Messbecher geben und zunächst mit den Stabmixer grob zerkleinern.

### Schritt2

Nach und nach das Olivenöl dazu geben und zu einer homogenen Masse aufmischen; mit einer Prise Salz abschmecken.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kanarisches-mojo-verde/>