

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/>