

Mexican - South - West

- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der amerikanische Fast Food Ketten Klassiker, auch für Sandwiches

Zutaten

- 100 g Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Basisrezept
- 2 Tl Limettensaft
- 1 Tl Zucker
- 1/2 Tl Rosenpaprika
- 1/4 Tl geriebener Knoblauch oder Granulat
- 1/4 Tl Chilipulver aus der Mühle
- 1/2 Tl Weißweinessig
- 1 E1 Prise getrockneter Thymian.
- 1 Korianderkraut, gehackt
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Alle Zutaten miteinander mischen und vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mexican-south-west/>