



Mojo Rojo

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

Zu kanarischen Kartoffeln, gegrilltem Fleisch und Fisch, Gemüse, Baguette oder Ciabatta Brot

Zutaten

- 1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, grob gewürfelt
- 1 - 2 rote Chilischote, grob gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 frische, rote Paprikaschote, gewaschen, entkernt, in groben Würfeln
- 2 Knoblauchzehe, grob gewürfelt
- 2 Tl Rotweinessig
- 4 El gutes Olivenöl
- Saft 1 Limette, etwas Abrieb
- 1 Tl Kreuzkümmel, kein Kümmel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Paprika - und Chiliwürfel mit den Toastbrot, Knoblauch, Limettensaft, den Gewürzen, Essig und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren, bis eine sämige Paste entstanden ist. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 Prise Zucker abschmecken.

Rezeptart: Dips, Kanarische Mojos, Soßen **Tags:** passt zu vielem

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