

# Mojo verde mit Avocado

- **Portionen:** 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' : '8', 'yield' : '' });
```

Eine cremige, spanische Mojo Variante, ein herzhafter Dip

## Zutaten

- Fleisch 1 vollreifen Avocado
- 1 kleines Bund gezupfte Petersilie
- 1 Knoblauch Zehe, gewürfelt
- 20 ml Weinessig
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 200 ml Olivenöl
- 1/2 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, etwas Cayenne Pulver nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Avocado halbieren, das Fleisch entnehmen und mit der Petersilie, Zitronenabrieb, Knoblauch, Weinessig und den Gewürzen fein pürieren; nach und nach das Öl dazu geben, cremig mixen.

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

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