

Rotes kanarisches Mojo

- **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 Salz - Runzel - Kartoffeln, Salaten oder Fisch

Zutaten

- 1 mittelgroße, rote Paprikaschote, entkernt, in groben Stücken
- 1- 2 rote Chilischoten, entkernt in groben Würfeln (Nach eigenem Geschmack)
- 6 - 6 Knoblauchzehen, grob (Oder auch mehr, nach eigenem Geschmack)
- 1/2 Tl Paprikapulver
- 1/2 Tl Kreuzkümmel oder Kümmel
- 100 ml Weinessig
- 200 ml Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Paprikawürfel, Chili und Knoblauch mit dem Stabmixer zerkleinern, mit Weinessig, Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen. Das Öl nunmehr in einem feinen Strahl untermixen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Rezeptart: Dips, Kanarische Mojos, Soßen

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