

Mojo-Sauce (rot) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 scharfe, getrocknete, rote Paprikaschoten, 8 durchgepresste Knoblauchzehen, 3 Esslöffel Essig, 1 Teelöffel Salz, 75 ml Öl.

Die Zubereitung:

Die Paprikaschoten vierteln und das Kerngerippe entfernen. Ca. 10 min in 200ml Wasser weich kochen lassen und dann sehr klein schneiden oder hacken.

TIP: Die Zubereitung der Paprikaschoten mit Einweghandschuhen durchführen, da es sonst zu starkem Jucken der Haut kommen könnte.

Die Masse mit Essig, Salz, dem Knoblauch und ca. 50 ml Kochwasser pürieren. Dabei das Öl langsam dazu laufen lassen.

Mit Brot oder gesalzenen Pellkartoffeln servieren.

Passt sehr gut zum Grillen.