

Mojo-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 ganze Knoblauchknolle, fein gewürfelt, 4 Chilischoten, fein gehackt, 1 rote Paprika, fein gewürfelt, 1 Teelöffel Paprikapulver, edelsüß, 200 ml Sonnenblumenöl, 1 Teelöffel Salz, 100 ml Balsamicoessig, 1 Prise Safran, 3 Scheiben Toastbrot, zerkrümelt.

Die Vorbereitungen:

-Pfefferschoten mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 1 Stunde einweichen, dann Kerne entfernen und fein hacken

Die Zubereitung:

- Sonnenblumenöl, Essig, Paprikapulver, Salz und Safran miteinander gut verquirlen
- Gemüse und Toastbrot hinzufügen
- alles fein pürieren

Schmeckt gut zu kleinen Kartoffeln, die gut gewaschen mit 250 g Meersalz und einem Schuß Essig pro Kilo Kartoffeln gekocht werden, bis eine Salzkruste entstanden ist. Kartoffeln dann mit Chilipulver nach Geschmack und gehackter Petersilie überstreuen.