

Mojo Verde

= einer der beliebtesten spanischen Dips - passt perfekt zu Tapas, Kartoffeln und Brot

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

- 1 grüne Paprika
- 20 g Petersilie
- 320 ml Olivenöl
- 10 g Knoblauch
- 10 g Meersalz
- 10 ml Essig
- 10 ml Wasser
- 40 g Kreuzkümmel
- 15 g gemahlene Paprika



Zubereitung:

1. Kräuter und Paprika gut waschen, Knoblauch schälen, Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden
2. Essig, Paprikastücke, Knoblauch, Petersilie sowie das Meersalz in den Mixer geben und pürieren (je nach Gerät mehrere Minuten pürieren bis ein einheitlicher Brei entsteht)
3. Olivenöl und Wasser hinzugeben und die Masse dieses Mal etwas langsamer durchmischen (ist die Konsistenz etwas zu dickflüssig kannst du mit Öl oder Wasser nachhelfen)
4. Gewürze hinzugeben, abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen
5. Fertig! und genießen 😊

Tipp: Im Kühlschrank hält sich der Dipp mehrere Wochen.

