

Mojo Rojo Sauce

Zutaten für 2 dl Sauce

1 rote Peperoni
5 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Öl
4-6 rote Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)
ca. 1 dl Olivenöl
1 EL weisser Balsamico-Essig oder Weissweinessig
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
4 TL Paprikapulver
1 TL Meersalz

Zubereitung

Peperoni waschen und mit einem Sparschäler schälen. Entkernen und in kleine Stücke schneiden. 1 EL Öl erhitzen. Peperoni und Knoblauch dazugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten schmoren. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Chilischoten waschen, entkernen und fein hacken. Zusammen mit der Peperoni-Knoblauchmischung, $\frac{1}{4}$ dl Olivenöl, 1 EL Balsamico und den Gewürzen fein pürieren. So viel Olivenöl dazugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.



© atelier nefwiss