

Michas Rezeptidee

- Mojo rojo -

Zutaten:

1 Knolle Knoblauch
1.5 Chilischoten
1,5 TL Kreuzkümmel
1 EL scharfes Paprikapulver
1 Tasse Olivenöl
Wasser und Salz



Zubereitung:

Chilischoten in warmen Wasser einweichen und den Samen entfernen. Kreuzkümmel, Chilischoten, geschälte Knoblauchzehen und Salz in einem Mörser kräftig zermahlen und mischen. Dann das Paprikapulver dazugeben, gut mischen und mit Olivenöl begießen. Anschließend alles verrühren.

Passt hervorragend zu:

- Pellkartoffeln
- Grillfleisch
- Tortilla
- Pasta

Wir wünschen guten Appetit.