



## Rote Sauce

### Mojo rojo

Diese rote Sauce der Kanarischen Inseln wird zu den typischen Runzelkartoffeln, den papas arrugás mit Fleisch gereicht.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 Chilischote(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

100 ml Olivenöl

50 ml Weißweinessig

1 TL Honig

4 TL Paprikapulver

½ TL Kreuzkümmel

1 Prise Salz

### Vorbereitung

Die Chili waschen, entstielen und nach Geschmack die Kerne entfernen, danach grob hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.

### Zubereitung

Knoblauch, Chili, Olivenöl, Weinessig und Honig zu einer glatten Masse pürieren. Paprika und Kreuzkümmel unterrühren und die Sauce mit Salz abschmecken.