



Rezepte > Sauce

Mojo Verde mit Petersilie und Koriander

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Koriander, frisch	20 g
Petersilie, frisch	20 g
Paprika, grün	1 St.
Toastbrot	1 Scheiben
Olivenöl	50 ml
Salz	
Chili, gemahlen	

Zubereitung

1. Kräuter waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Toastbrot von der Rinde befreien und klein schneiden.
2. Alles zusammen in einem hohen Gefäß mit Olivenöl zu einer leicht stückigen Masse pürieren. Mit Salz und Chili abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	133 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g