



Rezepte > Sauce

Mojo Verde

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	2 Bund
Koriander, frisch	10 g
Paprika, grün	1 St.
Knoblauchzehen	5 St.
Essig	60 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Thymian, frisch	2 g
Olivenöl	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Kräuter waschen und abtropfen lassen. Paprika waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen.
2. Im Mixer alle Zutaten außer das Olivenöl gut pürieren. Olivenöl in einem dünnen Strahl hinzugeben und erneut vermengen. Die Konsistenz sollte dickflüssig sein. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!

Guten Appetit!

Tipp: Mojo Verde kann gut zu Brot oder Kartoffeln serviert werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	256 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g