

Milde Mojo Rojo aus dem Thermomix®



© Milde Mojo Rojo - Rezepte mit Herz



5



leicht



2 Gläser à 200ml

Leckere Paprika-Sauce aus Spanien - perfekt für Kartoffeln und zum BBQ

Dieser leckere Klassiker schmeckt zu (kanarischen) Kartoffeln und ist ein perfekter BBQ-Begleiter.

Tipp: Die Sauce lässt sich super auf Vorrat zubereiten. In einem Schraubglas im Kühlschrank bleibt es mindestens 5 Tage frisch, eingefroren 3 Monate. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und vor dem Servieren gut durchrühren. Auch zum Würzen von Suppen, Saucen oder Salatdressings geeignet.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	300 g	rote Spitzpaprika
<input type="checkbox"/>	3	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	50 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver edelsüß
<input type="checkbox"/>	1 TL	Chiliflocken
<input type="checkbox"/>	2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
<input type="checkbox"/>	50 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	20 g	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Spitzpapriken waschen, putzen und vierteln, Knoblauch abziehen und mit allen Zutaten in den Mixtopf geben, 1 Min./Stufe 7 cremig mixen. In ein Schraubglas umfüllen und im Kühlschrank lagern

Die Kanarischen Runzelkartoffeln passen perfekt zur Mojo Rojo und sind super als Beilage zum Grillen und so bereitet ihr sie zu:

Für die Runzelkartoffeln die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. In einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, das Salz darüberstreuen und Lorbeerblätter zugeben. Kartoffeln aufkochen und zugedeckt 20-25 Minuten garen, bis sie sich mit einem Messer leicht einstechen lassen. Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und ohne Deckel für ca. 5 Minuten auf der ausgeschalteten, aber noch heißen Herdplatte stehen lassen, bis sie eine weiße Salzkruste bekommen und runzlig werden. Dabei den Topf ab und zu durchrütteln, sodass die Kartoffeln sich nicht unten ansetzen.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): 31 kcal, 0 g E, 3 g F, 2 g KH