Spanische Majo-Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von „Frank Heppner“ und wurde von mir etwas angepasst.

Zutaten:
3-4 mittelgroße reife Tomaten
1-2 altbackene Brötchen
1-2 Knoblauchzehen
3 EL Meersalz
1-2 Chilischoten
1 TL Paprikapulver
1/2 TL Kümmel
250 ml Essig (weißer Balsamico)
500 ml Speiseöl (wer mag auch Olivenöl)
Petersilie, gehackt

DD Variante:

```
Diese Mojosauce können Sie variieren, indem Sie zum Beispiel Koriander und
Petersilie
oder reifen Ziegenkäse dazugeben.
```

Zubereitung: Tomaten und Brötchen in grobe Würfel schneiden und in einen Mixer geben. Knoblauch, Salz, Chili, Paprika, Kümmel, Petersilie und Essig dazugeben und alles fein mixen. Bei Bedarf etwas Wasser, um die Sauce flüssiger zu machen. Mit dem Öl auffüllen und nachschmecken.

Anmerkung:
Damit die Sauce etwas cremiger wird, sollte das Öl tröpfchenweise eingearbeitet werden.

Grillen

Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:spanische_mojo-sauce

Last update: **25.03.2022 18:16**