



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 | |
| Thymian, frisch | 2 g |
| Olivenöl | 150 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

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 |