



Knoblauchsauce

Salsa de ajo

Salsa de ajo ist eine köstliche Knoblauchsauce, die in vielen lateinamerikanischen Küchen beliebt ist. Sie wird oft aus frischem Knoblauch, Öl und Salz zubereitet. Manchmal werden auch Eier und Kräuter wie Koriander oder Petersilie hinzugefügt, um den Geschmack zu verfeinern.

Diese Sauce ist vielseitig und kann als Dip für Brot, als Beilage zu Fleischgerichten oder als Dressing für Salate verwendet werden.

Herkunft: Mexiko

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Zehen(n) Knoblauch

18 Chili de Arbol

¼ TL Salz

3 EL Wasser

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Chili waschen und ebenfalls fein hacken.

Zubereitung

Knoblauch und Chili in eine kleine Schale geben und Wasser und Salz zugeben. Die Salsa ist einen Tag im Kühlschrank haltbar.