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.

© 2026 coquina.de