



## Rote Sauce

### Mojo rojo

Diese rote Sauce der Kanarischen Inseln wird zu den typischen Runzelkartoffeln, den papas arrugás mit Fleisch gereicht.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### Zutaten für 4 Portionen

2 Chilischote(n)  
4 Zehen(n) Knoblauch  
100 ml Olivenöl  
50 ml Weißweinessig  
1 TL Honig  
4 TL Paprikapulver  
½ TL Kreuzkümmel  
1 Prise Salz

#### Vorbereitung

Die Chili waschen, entstielen und nach Geschmack die Kerne entfernen, danach grob hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.

#### Zubereitung

Knoblauch, Chili, Olivenöl, Weinessig und Honig zu einer glatten Masse pürieren. Paprika und Kreuzkümmel unterrühren und die Sauce mit Salz abschmecken.