Grüne Sauce
Mojo verde

Mojo verde ist eine klassische grüne Dippsauce der Kanarischen Inseln. Man reicht sie zu frittiertem Fisch, Fleischgerichten oder den kleinen Runzelkartoffeln.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

1 Bund Petersilie
1 Bund Koriander
2 EL Paniermehl
4 EL Weinessig
100 ml Olivenöl
10 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Meersalz
1 Prise Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel gemahlen

Vorbereitung

Die Petersilie und den Koriander waschen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Semmelbrösel in Wasser einweichen.

Zubereitung

Die Petersilie, Koriander und den Knoblauch in einen Mörser geben und zerstoßen, bis es eine glatte Paste ergibt. Die Semmelbrösel hinzufügen und fortfahren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und rühren, bis man eine glatte Sauce hat.

© 2026 coquina.de