

MOJO ROJO AUS LA GOMERA



4 Knoblauchzehen
rote Peperoni
2 Scheiben Weißbrot
Messerspitze süße Paprika
Messerspitze scharfer Paprika
Messerspitze Cayennepfeffer
Essig/ Rapsöl
Prise Salz
Prise Zucker

Brot würfeln und ohne Öl anrösten. Alles zusammen in den Mixer geben und pürieren. Mit Gewürzen abschmecken und bei Bedarf Rapsöl oder Essig dazugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Passt gut zu Backofenkartoffeln oder papas arrugadas (traditionelles Gericht auf den Kanarischen Inseln mit gekochten Kartoffeln).

