

Teil 1 Saucen / Suppen

Rezeptteil 2 von 4 Mojo Rojo (Mojo Picón)

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 gr	Tomate
140 g	Paprika ohne Haut aus dem Glas
140 ml	Olivenöl
1 TL	Paprika-Pulver scharf
1 EL	Essig (dunkel)
1 TL	Zucker
1 EL	Tomatenmark
1	Knoblauch-Zehe
1	Zitrone
1	Chili - scharf
	Salz

Vorbereitung

1. Tomatenmark, Paprika-Pulver, Chili, Essig, Zucker, Salz und Knoblauch in einen hohen Messbecher geben.
2. Paprika aus dem Glas abtropfen, Tomate vierteln und entkernen und alles grob würfeln. In den Messbecher geben.

Zubereitung

Die Zutaten im Messbecher mit dem Pürierstab glatt mixen. Das Olivenöl hinzugeben und mit einem Löffel glatt rühren - nicht mehr mixen. **Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken.**

Bis zum Servieren kalt stellen.