

## Teil 1 Saucen / Suppen

### Rezeptteil 3 von 4 Mojo Verde

---

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1/2 Bd	Petersilie
1/2 Bd	Koriander
1	Avocado
50 ml	Olivenöl
1/2 TL	Kreuzkümmel
1	Knoblauch-Zehe
1	Zitrone
	Salz & Zucker

### **Vorbereitung**

1. Petersilien- und Korianderblätter von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden.
2. Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Den Saft in eine Schale geben, den Abrieb aufheben.
3. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch zum Zitronensaft in die Schale geben.

### **Zubereitung**

Die Avocado mit einer Gabel fein zerdrücken. Die grünen Kräuter, Kreuzkümmel, Essig und Knoblauch hinzu geben und gut vermischen. Nach und nach das Olivenöl bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben. Dabei mit einem Schneebesen mixen.

**Mit Salz, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken.**

Bis zum Servieren kalt stellen.