

# Meine besten Rezepte

## **MOJO ROJO (kanarisch)**

**2 rote Chilischoten**

**1 rote Paprikaschote**

**1 Knoblauchzehe**

**1 Tasse Öl (Leinöl, Olivenöl)**

**½ Teelöffel Kümmel und 1 Teelöffel gemahlener Pfeffer im Mörser zerstampfen**

**Essig und Salz nach Geschmack**

Die Chilischoten von den Kernen befreien. Die rote Paprikaschote ebenfalls von den Kernen befreien und klein schneiden. Zusammen mit den anderen Zutaten im Mixer pürieren.

Schmeckt wunderbar zu Papas arrugadas oder aber auch einfachen Pellkartoffeln mit Schale.

Guten Appetit!