



Rote Mojo



Zutaten

- 2 rote Paprika
- 100 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben Dinkeltoast
- Saft einer halben Limette
- 1 TL Honig
- 50 g Paprikapulver
- n. B. Salz und Chili

Zubereitung

- 1 -----
Paprika in grobe Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl und Salz marinieren. Dinkeltoast in Würfel schneiden.
- 2 -----
Paprikastücke bei 140°C etwa 25 Minuten im Ofen backen.
- 3 -----
Paprika, Toastwürfel, restliches Olivenöl und alle anderen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Soße mixen.

