

# Spanische Majo-Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von „Frank Heppner“ und wurde von mir etwas angepasst.

**Zutaten:**

3-4 mittelgroße reife Tomaten  
1-2 altbackene Brötchen  
1-2 Knoblauchzehen  
3 EL Meersalz  
1-2 Chilischoten  
1 TL Paprikapulver  
1/2 TL Kümmel  
250 ml Essig (weißer Balsamico)  
500 ml Speiseöl (wer mag auch Olivenöl)  
Petersilie, gehackt

**DD Variante:**

Diese Mojosaucen können Sie variieren, indem Sie zum Beispiel Koriander und Petersilie oder reifen Ziegenkäse dazugeben.

**Zubereitung:** Tomaten und Brötchen in grobe Würfel schneiden und in einen Mixer geben. Knoblauch, Salz, Chili, Paprika, Kümmel, Petersilie und Essig dazugeben und alles fein mixen. Bei Bedarf etwas Wasser, um die Sauce flüssiger zu machen. Mit dem Öl auffüllen und nachschmecken.

**Anmerkung:**

Damit die Sauce etwas cremiger wird, sollte das Öl tröpfchenweise eingearbeitet werden.

[Grillen](#)

[Start](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:spanische\\_mojo-sauce](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:spanische_mojo-sauce)

Last update: **25.03.2022 18:16**

