

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
500 ml Speiseöl
Petersilie, gehackt

DD Variante:

Diese Mojosaucen können Sie variieren, indem Sie zum Beispiel Koriander anstelle von 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 dazugeben um die Sauce flüssiger zu machen. Mit dem Öl auffüllen und nachschmecken.

Anmerkung:

[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_majo-sauce?rev=1438440101

Last update: **25.03.2022 18:16**

