

# 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 Mojosauce 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:**

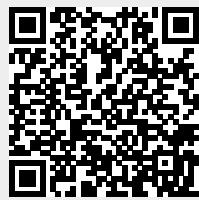
---

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?rev=1438440272](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:spanische_mojo-sauce?rev=1438440272)

Last update: 25.03.2022 18:16