

Roter Mojo

Zutaten:

1 große rote Paprikaschote, 2 rote scharfe getrocknete Peperoni, 8 getrocknete in Öl eingelegte Tomatenscheiben (aus dem Glas), 5 Knoblauchzehen, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Salz, 1 TL Kurkuma, 1 TL scharfes Paprikapulver, 1 TL Cayenne-Pfeffer, 0,4 cl Essig, 1 Tasse Olivenöl, etwas Zucker.

Zubereitung:

Die Paprikaschote säubern, halbieren und entkernen. Im Anschluss die Schoten in den Backofen mit Oberhitze geben und anrösten bis sich die Schale langsam Schwarz färbt. Jetzt die Schale der Paprika entfernen (lässt sich so am besten schälen und die Schoten erhalten schon ein wenig Röstaromen). Paprika, Peperoni, Tomaten und Knoblauchzehen säubern und grob zerkleinern und mit allen Gewürzen im Mixer pürieren, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Wenn die Sauce zu dünn ist, kann sie mit etwas Semmelbrösel andicken).

Der Mojo wird traditionell zu kanarischen Runzelkartoffeln gegessen, schmeckt aber auch hervorragend zu gegrilltem Fleisch.