

# Mojo Rojo (La Palma)

342

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** <http://kochbuch.unix-ag.uni->

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**

- 1 Tasse Pflanzenöl (schmeckt weniger durch)
- 1/3 Tasse Wein- oder Kräuternessig
- 1 TL Meersalz
- 2-6 rote Pepperoni
- 1 rote Gemüsepaprika (evtl.)
- 3 TL Rosenpaprika
- 2-3 TL Kreuzkümmel
- 1 Knolle Knoblauch

**Rezept:** Den (ganzen) Kreuzkümmel mit dem Salz im Mörser zerkleinern und anschliessend mit den Pepperoni, dem Paprika und dem Knoblauch im Mixer bei Zugabe von Essig und Öl zu einer Sauce abschmecken. Am Schluss die Gemüsepaprika untermixen, die stabilisiert das Essig-Ölgemisch und sorgt für eine festere Konsistenz. Das Verhältnis von Essig, Öl und Salz ist stark von den Zutaten und dem persönlichen Geschmack abhängig!

Das ganze passt vorzüglich zu Grillfleisch und Kartoffeln jeder Art.