

Spanische Mojosauce à la Sascha Schmitt-Robinson



Zutaten:

3-4	mittelgroße reife Tomaten
1-2	altbackene Brötchen
1-2	Knoblauchzehen
3 EL	Meersalz
1-2	Chilischoten
1 TL	Paprikapulver
½ TL	Kümmel
250 ml	Essig
500 ml	Speiseöl
	Petersilie, gehackt

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.

Tipps:

Diese Mojosauce können Sie variieren, indem Sie zum Beispiel Koriander anstelle von Petersilie oder reifen Ziegen- bzw. Schafskäse dazugeben.