

# Rezeptblatt

---

Unsere Mojos sind echte Allrounder. Traditionell werden sie zu kanarischen Kartoffeln serviert. Sie schmecken aber auch hervorragend als Dipp oder Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten.

---

## MOJO ROJO

Zutaten für 2 Personen:

2 rote Paprika  
50ml Gilles Chili-Öl  
1–6 Knoblauchzehen  
1 halber Teelöffel Kreuzkümmel  
min. 1 Scheibe Weißbrot  
1 Teelöffel süßes Paprikapulver  
Meersalz zum abschmecken  
50–100ml Rotweinessig  
Olivenöl nach Bedarf

## MOJO VERDE

Zutaten für 2 Personen:

2 grüne Paprika  
50ml Gilles Hanf-Öl  
1–6 Knoblauchzehen  
1 halber Teelöffel Kreuzkümmel  
min. 1 Scheibe Weißbrot  
1 Bund Petersilie  
Meersalz zum abschmecken  
50–100ml Rotweinessig  
Olivenöl nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, ausgenommen von Essig und Salz, im Mixer zu Püree aufschlagen.

Anschließend Essig und Salz zum Abschmecken hinzugeben.

Im Anschluss Weißbrot zum Andicken oder Olivenöl zum Verdünnen hinzufügen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.

Wir wünschen einen guten Appetit.