



Rheinland-Pfalz  
**isst besser**



Rheinland-Pfalz  
MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN



Rheinland-Pfalz  
**isst besser**



Rheinland-Pfalz  
MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

## SPANISCHE DIP'S

### MOJO VERDE

#### Zutaten:

- 1 Bund Glatte Petersilie
- 1/2 grüne Paprikaschote
- ein große Knoblauchknolle
- 1/4 Liter Olivenöl
- Ein Bund Koriander
- 1/2 grüne Pfefferschote
- Meersalz

#### So wird's gemacht:

Koriander zupfen und klein schneiden, ebenso die glatte Petersilie. Nun den Knoblauch schälen und würfeln. Die Paprikaschote und die Pfefferschoten entkernen, würfeln und alles zusammen in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab unter behutsamer Zugabe des Olivenöls pürieren, bis eine cremige, homogene Masse entsteht. Die Crème in ein Glas einfüllen, oben mit ein wenig Olivenöl abschließen und in den Kühlschrank stellen. Haltbarkeit: Mindestens eine Woche.

## SPANISCHE DIP'S

### MOJO ROJA

#### Zutaten:

- 2 Tassen Olivenöl
- 1 1/2 Esslöffel Essig
- Chilischoten nach Geschmack
- 1 große Knoblauchknolle
- 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
- 4 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Tassen Erdnussöl
- 1 Teelöffel Meersalz
- 2 gehäufte Teelöffel Paprikapulver rosenscharf
- Parmesan
- Semmelbrösel

#### So wird's gemacht:

Alle Zutaten bis auf den Parmesan Käse und die Brösel in ein hochwandiges Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Nach Geschmack und Konsistenz löffelweise Käse und Brösel dazugeben, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Nun das Mojo roja in ein Glas füllen und mit Olivenöl bedecken. Haltbarkeit: Mindestens eine Woche.