

# Mojo verde



## Zutaten für vier Personen:

1 mittelgroßer Bund Petersilie  
15-20 Stiele Koriander  
1-2 kleine Knoblauchzehen  
1 EL Sherryessig  
12 EL Olivenöl  
1 unbehandelte Zitrone  
2 Msp Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Petersilie und Koriander waschen und gründlich trockenschütteln. Die dicken Stängel wegschneiden.
2. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden.
3. Etwas Zitronenabrieb und 1-2 EL Zitronensaft bereitstellen.
4. Alle Zutaten für die Mojo verde in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Grüne Sauce aus Mallorca.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, kalte Saucen, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023