



Gärtnerei Neiteler  
Vertriebs-GbR

Frisches Gemüse  
aus den Baumbergen.

## Kanarische Mojosauce rot und grün

### Zutaten rote Mojo:

2 Chilischoten  
1 TI Meersalz grob  
½ TI Paprikapulver scharf  
½ TI Kreuzkümmel  
1 Kn. Knoblauch  
200 ml Öl  
1 Paprika rot  
100ml Weinessig  
Tomatenmark nach belieben

### Zutaten für die grüne Mojo:

1 grüne Chilischote  
1 TI Meersalz grob  
4-5 Knoblauchzehen  
1 Msp Kreuzkümmel  
1 Bd Koriander  
1 Bd Petersilie  
1-2 Stängel Staudensellerie  
1 grüne Paprika  
2 TI Weinessig  
2 El Olivenöl

### Zubereitung:

- alle Zutaten waschen und klein schneiden oder hacken
- Knoblauch schälen und hacken
- die Zutaten der jeweiligen Soße in einen Mixer geben und pürieren
- Gewürze und Öl und Essig zugeben und noch mal mixen
- Soßen eignen sich wunderbar zu Fisch und Fleischgerichten oder als kleine Vorspeise mit Baguette

*Einen guten Appetit wünscht ihnen die Gärtnerei Neiteler*