



SPANISCHE MOJOSAUCE CON CERVEZA

ZUTATEN

3-4 mittelgroße reife **Tomaten**
1-2 altbackene **Brötchen**
2 **Knoblauchzehen**
3 EL **Meersalz**
1 **Chilischote**
1 TL **Paprikapulver**
½ TL gemahlener **Kümmel**
150 ml **Essig**
100 ml **frisches VELTINS**
250 ml **Sonnenblumenöl**
8 Stiele **Petersilie, gehackt**
4 Stiele **Koriander, gehackt**

ZUBEREITUNG

Tomaten und Brötchen in grobe Würfel schneiden und in einen Mixer geben. Knoblauch, Salz, Chili, Paprika, Kümmel, Petersilie, frisches VELTINS und Essig dazu geben und alles fein mixen. Bei Bedarf noch etwas mehr frisches VELTINS dazu geben, um die Sauce flüssiger zu machen. Mit dem Öl auffüllen, gut durchrühren und bei Bedarf nachwürzen.

