

Mojo verde auf Bratkäse

Abgesehen von den klassischen Zutaten gibt es viele Varianten dieser Sauce.

Alles, was grün ist, darf rein.

Das Geheimrezept kennt nicht einmal der Dorfpfarrer.

Zutaten

Mojo verde

1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Koriander
2 Knoblauchzehen
1 TL Kreuzkümmel
1 dl Olivenöl
2–3 EL Limonensaft
Salz, Pfeffer

200g Bratkäse
2 EL Öl zum Anbraten

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Petersilie und Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Alle Zutaten für die Mojo verde in einem hohen Gefäß pürieren. Sollte die Konsistenz zu fest sein, einfach noch ein wenig Olivenöl dazugeben.

2 Den Bratkäse in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Beidseitig je 2–3 Minuten anbraten. Käse in mundgerechte Stücke schneiden und Mojo verde darauf verteilen.

Tipp

Geschmacklich top: Die Mojo verde einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen, serviert wird sie bei Zimmertemperatur, da sie nur so ihr volles Aroma entfalten kann. Die Sauce passt auch ausgezeichnet zu Fisch, Fleisch oder Kartoffeln – und bringt etwas Farbe ins Leben.

