Scharfe Knoblauchsauce
Salsa picante de ajo

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

40 g Chili de Arbol getrocknet
5 Zehen(n) Knoblauch
250 ml Olivenöl
¼ TL Salz

Vorbereitung

Die getrockneten Chilis und warmes Wasser in eine Schüssel geben und ca. 30 Minuten einweichen lassen, bis die Chilis weich sind. Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zubereitung

Danach die Chilis und die Knoblauchzehen mit dem Olivenöl und Salz gründlich vermischen. Die Salsa hält sich ca. 10 Tage im Kühlschrank. Da sich getrocknete Chili länger halten als Knoblauch, kann man auch die Salsa ohne den Knoblauch machen und den Knoblauch erst kurz vor dem Gebrauch hinzugeben.

© 2024 coquina.de