



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.