Scharfe Käsesauce
Mojo picante de queso

Diese pikante Käsesauce eignet sich hervoragend als Beilage für ein Tapas-Gericht und passt gut zu den »Wilden Kartoffeln«, den patatas bravas.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Chilischote(n) getrocknet
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
100 g Manchego Käse
1 TL Kreuzkümmel
4 EL Olivenöl

Vorbereitung

Die Chilischoten etwa 30 Minuten in warmen Wasser einweichen. Danach gut abtropfen lassen, fein hacken und in einen Mixer geben. Den Käse reiben.
Den Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit 1 Prise Salz, dem Kreuzkümmel zu den Chilischoten in den Mixer geben. Alles zusammen fein pürieren.

Zubereitung

Das Püree in eine Schüssel geben und den geriebenen Käse dazugeben und unterrühren. Nach und nach das Olivenöl einrühren, bis sich eine sähmige Konsistenz ergibt.

© 2026 coquina.de