



Käse-Mojo

Zutaten

- 300 g Kartoffeln, mehligkochend
- 150 g Manchego
- 1 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 4 EL Wasser
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig, mild
- 0,5 TL Paprikapulver
- 0,5 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 Stängel Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln etwa 20 Minuten lang kochen, bis sie weich sind. Kalt abwaschen, pellen und stampfen.
2. Währenddessen Manchego fein reiben. Maggi Gemüse Brühe in heißem Wasser auflösen.
3. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Käse und Knoblauch mit dem Schneidstab fein pürieren und die Kartoffeln hinzugeben. Die Masse mit Olivenöl, Weißweinessig und der Gemüsebrühe zu einer homogenen Sauce glatt rühren.
4. Mit Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen und abschmecken.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Unter die Käse-Mojo rühren. Servieren Sie dazu Papas Arrugadas (Kanarische Kartoffeln) oder Weißbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	235 kcal
Fett	13 g
Protein	14 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen