



## Mojo rojo canario BIO 96 g

### Mojo rojo canario - nach kanarischem Vorbild

Mojo rojo canario ist eine pikante Paprikasoße, die wir aus original kanarischen Mojopaprikas zubereiten. Diese spezielle Sorte wird in einer Demeter-Gärtnerei in unserer Nähe angebaut und zeichnet sich durch ihre angenehme Schärfe und ein kräftiges Paprikaaroma aus. Die Mojo-Paprika hat verhältnismäßig wenig Fruchtfleisch und ist daher wenig ergiebig, der geniale Geschmack macht dies jedoch wieder wett.

Und wir haben daraus wieder ein geniales Genußwerk gezaubert, das sich ausgezeichnet als Dip zu Kartoffeln, Fleisch oder Fisch genießen lässt.

Zum Käse ist dieses aromatische Sößchen eine Wucht, sogar den Gemüse-Reis peppt sie richtig raffiniert auf.

#### Übrigens:

**Weder strecken wir die Mojo mit normaler, günstigerer Paprik, noch binden wir Wasser! Wir sind uns sicher, dass Sie den Unterschied schmecken.**

## Sie lieben Tapas?

Dann sollten Sie auf die Mojo nicht verzichten. Die Kombination von kräftig angebratenem Hackfleisch und Gemüse, gepaart mit dieser schmackhaften Soße - eine Wucht!

Gerade, als ich diese Zeilen schrieb, schmurgelte ich (Thomas) uns ein Gulasch, dem ich ein Gläschen Mojo Rojo Canario spendierte. Die Teller waren danach so sauber, als hätten wir sie nicht benutzt...

Obwohl, für eine [leckere Quiche](#) ist die Mojo rojo canario ebenfalls eine pikante Begleitung.

Wie wäre es mit Kartoffeln in Kombination mit Mojo, gekrönt mit einem herzhaften Käse?

Das einfache und appetitliche Rezept finden Sie [HIER](#).

Sie sehen schon, eine gut zubereitete Paprikasoße findet vielfältige Verwendung. Wenn Sie ein interessantes Rezept mit Mojo rojo canario haben, senden Sie es uns mit einem aussagekräftigem (scharfem) Bild zu. Wir binden Sie in unser [Online-Kochbuch](#) gerne mit ein.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen  
wünscht Ihnen Ihr

Don Tom  
(Thomas Luciw)

**Hergestellt in Handarbeit.**

**Mojo rojo canario - die Zutaten:**

**Rote Mojo-Paprika\*, Chili\*, Olivenöl\*, Essig\*, Knoblauch\*,  
Ursalz, Kümmel\*, deutscher Rübenzucker\*.**

\*aus kontrolliert-biologischem Anbau - DE-ÖKO-006