

Mojo rojo mit Grillkäse



Zubereitungszeit

20 Minuten + mind. 1 Stunde einweichen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 440 kcal

Eiweiss: 17 g

Fett: 41 g

Kohlenhydrate: 3 g

Zutaten für 4 Portionen

600 g Bratkäse, z. B. Halloumi

Öl zum Braten

4 EL flüssiger Blütenhonig

Mojo rojo

2 getrocknete grosse rote Chilischoten aus dem Delikatessgeschäft

1 Scheibe Weissbrot vom Vortag à ca. 40 g

Öl zum Frittieren

100 g eingelegte rote Peperoni, abgetropft

2 Knoblauchzehen

1 TL Oregano

1 Prise Kümmel

1 TL edelsüßer Paprika

0.75 TL Meersalz

1 Prise Safranfäden

1 EL Essig

1.25 dl Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die Mojo rojo Chilischoten mindestens 1 Stunde in Wasser einweichen. Inzwischen Brot würfeln. Öl ca. 1 cm hoch in einer Bratpfanne erhitzen. Brotwürfel darin ca. 2 Minuten goldbraun backen. Abtropfen lassen. Chilischoten abgiessen und abtropfen lassen. Peperoni würfeln, mit Chilischoten, Brot, Knoblauch, Kräutern, Gewürzen, Essig und Öl pürieren.
2. Grillkäse in Scheiben schneiden. In Öl beidseitig goldbraun braten. Mit Honig beträufeln und mit Mojo rojo servieren.