

Ají verde «Smart Eating»



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Ají verde

- 300 g Magerquark
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Koriander
- 1–2 grüne Peperoncini
- 1 Limette
- 20 g Parmesan, gerieben
- Salz

Zubereitung Ají verde

Peperoncini entkernen, den ganzen Koriander mit Stängel grob schneiden, Limette auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis die Sauce glatt und cremig wird. Mit Salz abschmecken. Die Sauce kann bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.