

Rezept

Chilisenf

Ein Rezept von Chilisenf, am 19.04.2024

Zutaten

3 rote Paprikaschoten
1 Zweig Rosmarin
Salz

2 rote Chilischoten (nach Belieben auch mehr)
1 EL Fenchelsamen
4 EL Dijon-Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 240° vorheizen. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und mit der Haut nach oben auf ein Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 220°) in ca. 20 Min. garen. Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und nach ca. 10 Min. dazulegen. Herausnehmen, mit einem nassen Tuch abdecken, abkühlen lassen, häuten.
2. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln hacken. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Beides mit Paprikastücken und Chilis pürieren, salzen und den Senf unterrühren. Im Glas kalt stellen. Passt zu: Grillgerichten, würzigem Käse wie Camembert, Edelpilzkäse oder gereiftem Ziegenkäse.