

Rezept

Harissa

Ein Rezept von Harissa, am 17.04.2024

Zutaten

50 g getrocknete Chilischoten	3 Knoblauchzehen
2 TL Kreuzkümmel	2 TL Koriandersamen
1 TL Kümmelsamen	1 EL Salz
1-2 EL Olivenöl	Olivenöl zum Bedecken

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Chilis putzen, längs aufschlitzen und entkernen. Mit kochendem Wasser begießen und 15 Min. einweichen. Knoblauch schälen und hacken. Kreuzkümmel, Koriander und Kümmel fein mahlen. Alle Zutaten mit 1 EL Öl pürieren. So viel Öl zugeben, bis eine eher feste Paste entsteht. In ein verschließbares Glas füllen, mit Öl bedecken. Im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.