

## Rezept

# Harissa

Ein Rezept von Harissa, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> getrocknete Chilischoten	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>2 TL</b> Kreuzkümmel	<b>2 TL</b> Koriandersamen
<b>1 TL</b> Kümmelsamen	<b>1 EL</b> Salz
<b>1-2 EL</b> 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.