Rezept

Harissa – scharfe Paprikapaste

Ein Rezept von Harissa – scharfe Paprikapaste, am 31.05.2025

Zutaten

- **2** große rote Paprikaschoten
- **5** frische Chilischoten (ca. 50 g, nach Geschmack auch mehr)
- ca. 100 ml Olivenöl
- **2** Knoblauchzehen
- **1 TL** gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL gemahlener Koriander Meersalz
- Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen. Paprikaschoten waschen, halbieren und Stielansätze und Kerne entfernen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Schoten mit den Rundungen nach oben darauflegen und im Ofen (Mitte, Umluft 220°) 25 Min. garen.

2. Ein nasses Küchentuch sofort auf die gebackenen Schoten legen und 5 Min. ruhen lassen, die Schoten häuten und hacken. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und zu den Schoten geben.

3. Die Chilischoten waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen und hacken. Paprika, Knoblauch, Chili, Gewürze und 1 EL Meersalz mit 50 ml Öl im Mixer zu einer Paste pürieren.

4. In sorgfältig gereinigte Gläser füllen und festdrücken, damit keine Luftblasen bleiben. Die Oberfläche mit Olivenöl bedecken. Die Gläser schließen und im Kühlschrank aufbewahren.