

Rezept

# Scharfes Chili-Relish

Ein Rezept von Scharfes Chili-Relish, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> kleine frische rote Chilischoten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>30 g</b> frischer Ingwer	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Chilis waschen, putzen, entkernen und ganz klein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken.

---

2. Alles in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl unterrühren. Zugedeckt ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

---

3. Das Relish in kleine Schälchen füllen. Zum Nachwürzen bei Tisch bereitstellen.