



## **Pfefferpaste**

### **D'lich**

Dlich wird zum Würzen oder als Dipp verwendet.

Herkunft: Eritrea

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

2 Zehen(n) Knoblauch

2 EL Berbere

1 EL Öl

2 EL Wasser

### **Zubereitung**

Den Knoblauch schälen und fein hacken, mit Berbere und Öl zu einer zähflüssigen Paste verrühren, dabei nur gerade soviel Wasser wie nötig zugeben. In geschlossenem Glas aufbewahren.