



Harissa I

Harissa ist eine Würzpaste aus Chili, Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen, wie etwa dem Kreuzkümmel.

Herkunft: Tunesien

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Chilischote(n) rot

500 g Tomate(n)

4 EL Salz

1 EL Kreuzkümmel

1 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Pfefferschoten entkernen und klein schneiden, die Tomaten klein schneiden und 10 Minuten andünsten, abkühlen lassen. Den Knoblauch zerdrücken, mit Salz vermischen, alles bis auf das Öl gut mischen, in ein Schraubglas geben, das Öl darübergerben. Nach einer Woche ist Harissa gebrauchsfertig. Darauf achten, dass genug Öl die Paste verdeckt!