

Harissa

Dauer: ca. 20 min.

Zutaten

- 150 g rote Chilis
- 50 ml Olivenöl
- 1/2 Zitrone
- 3 Knoblauchzehen
- 1.5 TL Kreuzkümmel
- 1.5 TL Korianderkörner
- 10 g Salz



Zubereitung

1. Kreuzkümmel und Korianderkörner in einer Bratpfanne kurz ohne Fett anrösten (nicht verbrennen)
2. Bei den Chilis den Stil abschneiden und je nach Geschmack Scheidewände und Kerne herausschneiden oder drin lassen (je mehr weggeschnitten wird, desto weniger scharf wird das Harissa)
3. Chilis, Knoblauch, Gewürze und Salz in den Mixer geben und kräftig mixen, bis ein gleichmässiges Mus entsteht
4. Saft der 1/2 Zitrone und Olivenöl dazugeben und weitermixen, bis eine gleichmässige Paste entsteht