



Harissa, feurig-würzige Chilipaste

100g	frische Chilischoten
2	Knoblauchzehen
1 TL	Natursalz
2 TL	Koriandersamen, gemahlen
1 Tasse	Olivenöl

Zubereitung

Die Stiele und Kerne an den Peperoni & Pfefferschoten entfernen. Die Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

Beide Zutaten in einen Mixer geben und unter Zugabe des Olivenöls langsam zerkleinern.

Dann den gemahlenen Koriandersamen und das Salz zugeben und nochmals durchmischen.

In ein sauberes Weckglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Immer drauf achten, dass die Chilimasse gut mit Öl abgedeckt ist, so ist sie über viele Wochen haltbar.