Harissa – Scharfe Gewürzpaste

Du brauchst:

- 50 Gramm getrocknete Chillis
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 Teelöffel Kümmelsamen
- 1 1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel Koriandersamen
- 1 Teelöffel getrocknete Minze
- Olivenöl

Und so geht's:

Lass die eingeweichten Chilis abtropfen und verarbeite sie mit den restlichen Zutaten im heißen Wasser zu einer Paste. Lasse alles mehrere Stunden leicht köcheln bis die Masse eine festere Konsistenz bekommt. Harissa wird meist zum Würzen von Couscous, Weißbrot oder Gemüse verwendet und ist sehr scharf!