



## HARISSA

250 g Chilischoten  
6 Knoblauchzehe(n)  
2 TL Koriandersamen, gemörsert  
1 TL Kümmel  
1 TL Kreuzkümmel  
2 rote Peperoni, geröstet, enthäutet  
2 TL Salz  
200 ml Olivenöl  
2 TL Minze und Koriander, frisch gehackt

Chilis vom Stiel befreien und entkernen, grob zerteilt in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt ½ Stunde einweichen und abtropfen lassen und in einem Küchentuch ausdrücken. Vorgang mit der geschälten Peperoni wiederholen. Mit dem Stabmixer alle Zutaten mit ausreichend Olivenöl zu einer dicken Paste verarbeiten; in Gläser abfüllen.