



# Harissa

## Zutaten

Für ca. 1,5 dl Sauce

10 getrocknete rote ganze New-Mexican-Chilis. Alternativ andere Chilis verwenden, je nach Schärfe die Menge der Schoten anpassen.

2 EL Olivenöl

5 Knoblauchzehen

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 TL Zimtpulver

1 TL Korianderkörner, gemahlen

## Zubereitung

Chilis von Stielen und Samen befreien, 15 Min. in heissem Wasser einweichen. Dann die Chilis mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Die Sauce sollte die Konsistenz einer festen Paste haben. Harissa kann auf Vorrat hergestellt werden. Mit einem dünnen Film Olivenöl bedeckt, hält sie sich im Kühlschrank mehrere Monate.