

Ajvar/Harissa



Ajvar

- 500g rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 50ml Olivenöl
- 1 1/2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer

Paprika in Stücke schneiden, auf einem Backblech mit Backpapier mit Olivenöl einpinseln und bei 180 Grad 20 Minuten garen. Abkühlen lassen, ...

Harissa

- Ajvar
- 5 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 3 Walnüsse
- 2 EL Olivöl
- 1/2 TL Salz

- Chiliflocken
- Pfeffer
- frische Petersilie (2-3 Zweige)
- 1/2 TL Apfelessig
- 1/4 TL Ahornsirup

Variation

- Kreuzkümmel
- Koriandersamen

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:ajvar_harissa

Last update: **09.12.2024 15:24**

