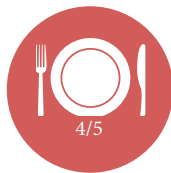




# CHILI PASTE



## ZUTATEN:

- 10 Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Rotweinessig

## ZUBEREITUNG:

Die Chilischoten werden mit den Knoblauchzehen in einem Mixer angemixt. Solltest Du es nicht ganz so scharf mögen, entfernst Du vorher noch die Kerne aus der Chili.

Dann gibst Du das Öl und den Essig dazu und mixst es nochmal bis zur gewünschten Konsistenz.

Abgefüllt in einem Glas, aufgefüllt mit noch ein wenig Öl bis zum oberen Rand der Chili Paste, hält sich die Paste im Kühlschrank für 1-3 Wochen.

Passend zu der Chilipaste wäre auch das Bärlauchpesto, welche zusammen wunderbar harmonieren.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

