



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 113

Acili Ezme mit ganzem Kreuzkümmel

Zutaten

2 reife Tomaten, in kleine
Würfel geschnitten

1 rote Paprika, in kleine Würfel
geschnitten

1 kleine rote Zwiebel, in kleine
Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 EL Tomatenmark

1 EL Agavendicksaft

2 EL Zitronensaft

1 EL roter Balsamico

1 Handvoll Minz- und
Petersilienblätter, gehackt

1 Stück Chili, sehr fein ge-
hackt



1 TL Kreuzkümmel, ganz



Schwarzer Pfeffer, ganz



nach Geschmack Meersalz

Rezept

Das vorbereitete Gemüse in eine Schüssel geben. Aus allen anderen Zutaten eine Marinade anrühren und unter das Gemüse mischen. 30 Minuten ziehen lassen und nochmals gut abschmecken. Entweder als kleine Vorspeise mit Fladenbrot servieren oder als perfekte Beilage zu kurz gebratenem Fleisch.

Guten Appetit!