

Hmiss (Aus Algerien)

500g Paprika (gemischt)

5 Tomaten

1 grüne Chilischote

und

im Backofen grillen, bis die Haut schwarz wird.

Dann alles in einen Gefrierbeutel legen und abkühlen lassen. Anschließend die Haut und Kerne entfernen. Die Tomaten fein hacken, die Paprika in Streifen und die Chilischote in kleine Stücke schneiden.

2 Knoblauchzehen

Olivener Öl

würfeln und in

anbraten. Das andere Gemüse hinzufügen und unter regelmäßigem Umrühren 15-10 Minuten köcheln lassen. Warm servieren!

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40min.

Kochzeit: 15 - 20min.