



## Rezept

# Kabis vom Grill mit selbstgemachter Harissa

Schnell gemacht mit einem Hauch von Orient

**20 Min**

Aktive Zeit



**20 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### HARISSA

½ TL Kreuzkümmel

100g rote Peperoncini, entkernt, gehackt

1 Knoblauchzehe

4EL Olivenöl

½ TL Salz

### KABIS

1 Weisskabis, in 8 Spalten Saison

4EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

## Und so wird's gemacht

### 1 von 2

**HARISSA** Kreuzkümmel in einer Bratpfanne anrösten. Zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren.

---

### 2 von 2

**KABIS** Kabisspalten rundum mit Öl bestreichen, würzen. Über mittelstarker Glut / bei mittlerer Hitze 4–6 Minuten grillieren, dabei zwischendurch wenden. Harissa dazu servieren,