

Harissa, fein Gewürzzubereitung

Nordafrikanische Gewürzcreation mit einem Hauch von Minze. In Marokko auch unter dem Namen Sahka bekannt, ist diese Gewürzzubereitung ebenfalls in der arabischen wie europäischen Küche beliebt und wird für alles, was scharf sein soll, verwendet. Die bekannte feurige Mischung schmeckt gut zu Steaks, zum Grillen, in Suppen und Saucen sowie zu Teigwaren oder Reisgerichten verwendet. Traditionelle Würze für Couscous. Für eine echte Harissasauce bzw. -paste Harissa einfach mit Olivenöl mischen. Eine Prise im Kochwasser, beispielsweise für Gemüse, gibt den Speisen eine besonders delikate Geschmacksnote.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1353.40 kj
Brennwert kcal	323.80 kcal
Fett	12.80 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.00 g
Kohlenhydrate	32.10 g
davon Zucker	24.40 g
Ballaststoffe	19.40 g
Eiweiß	12.80 g
Salz	11.10 g
Natrium	0.00 g