

Chilipaste

Zutaten:

frische Chilischoten
Olivenöl
Essig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Chilischoten kleinschneiden und auf einem Backblech verteilen, bei ca. 50 bis 100 Grad im Ofen trocknen.
Danach in ein Glas mit Deckel füllen, mehr Öl als Essig dazugeben.
Salzen, pfeffern und fertig.

