Scharfe rote Gewürzpaste
Acılı ezme

Die türkische Gewürzpaste Acılı Ezme gehört zu den türkischen Meze, den Vorspeisen und darf auf keinem Tisch fehlen. Ganz besonders nicht, wenn es etwas Gegrilltes gibt. Aber auch in Kombination mit Çaçık, dem leckeren Gurkenjoghurt und anderen Vorspeisen, wie krossen Zigarrenböreks oder gefüllten Weinblättern ist die scharfe Paste aus Gaziantep unverzichtbar. Acılı ezme verdankt ihre intensive Farbe dem rosenscharfen Paprika und Tomatenmark.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Zwiebel(n) rot
2 Tomate(n)
1 Spitzpaprika rot
1 Chilischote(n) rot
6 Zweig(e) Petersilie
2 EL Zitronensaft
80 g Tomatenmark
1 TL Paprikapulver rosenscharf
2 EL Olivenöl
2 EL Granatapfelsirup
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 Zehen(n) Knoblauch



Scharfe rote Gewürzpaste

Vorbereitung
Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Die Tomaten, Spitzpaprika und die Chilischote putzen, je nach Geschmack die Kerne der Chili entfernen und in Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und abtupfen, dann die Blättchen abzupfen.
Alle Zutaten zusammen in einem Mixer grob pürieren.

Zubereitung
Die Gemüsemischung aus dem Mixer heben und in einem Sieb mit einer Schüssel darunter abtropfen lassen, damit die Mischung eine festere, trockenere Konsistenz bekommt.
Wenn die Gemüsemischung genug abgetropft ist, den Zitronensaft, Tomatenmark, Paprikapulver, Olivenöl und Granatapfelsirup unterrühren. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken.

© 2026 coquina.de