

Rezept

Paprika-Auberginen-Paste »Ajvar«

Ein Rezept von Paprika-Auberginen-Paste »Ajvar«, am 30.06.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 600 g rote Paprikaschoten | 600 g Auberginen |
| 3-4 Knoblauchzehen | 2 EL Rotweinessig |
| 1 TL Salz | 1/2 TL Zucker |
| 1 1/2 TL mildes oder scharfes Paprikapulver | 50 ml Olivenöl und Olivenöl zum Übergießen |
| Backpapier | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen. Gemüse kalt abspülen, mit dem Knoblauch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Paprikaschoten und Knoblauch 20 Min. im Ofen garen, dann vom Blech nehmen, Auberginen erst nach 40 Min.
2. Paprika rasch kalt abspülen, häuten und Stielansatz und Kerne entfernen. Die Schoten grob hacken. Den Knoblauch auf ein Brett legen und mit der breiten Klinge eines großen Messers ausdrücken. Die Auberginen kalt abschrecken, häuten, entkernen und hacken.
3. Das Gemüse und den Knoblauch im Mixer pürieren und in eine Schüssel füllen. Den Essig und die Würzzutaten untermischen und das Öl langsam unterrühren. Ajvar in vorbereitete Gläser füllen. Die Oberflächen mit Öl bedecken, die Gläser schließen und kalt stellen.