



Ajvar

Zutaten

Ergibt ca. 4 dl

- 1 kg rote Peperoni
- 1 Aubergine
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1-2 Chilischoten (frisch oder getrocknet)
- 4 EL Olivenöl
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

Ganze Peperoni und halbierte Aubergine bei ca. 200 Grad im Ofen rösten, bis die Haut Blasen wirft (ca. 20 bis 30 Min.). Peperoni ca. 10 Min. unter einem feuchten Küchentuch ruhen lassen. Häuten, entkernen und grob schneiden. Das Fruchtfleisch der Aubergine mit einem Löffel von der Schale lösen. Knoblauchzehen und Zwiebeln hacken. Chilischote entkernen, in Streifen schneiden. In einem Topf im Olivenöl andünsten. Aubergine und Peperoni dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals ca. 30 Minuten halb abgedeckt köcheln lassen.

Heiss in sterilisierte Gläser giessen und direkt verschliessen. Wenn sich nach dem Abkühlen ein Vakuum gebildet hat (Deckel wölbt sich nach innen), ist das Ajvar ca. 3 Monate haltbar. Falls nicht, sollte es im Kühlschrank aufbewahrt und innert 2 Wochen verbraucht werden.

Tipp: Ajvar ist eine Würzpaste, die in Südosteuropa weit verbreitet ist. Man reicht sie kalt zu Fleisch, Gemüse oder als Brotaufstrich. Servieren Sie Ajvar zum Beispiel zu Fondue Chinoise!