



Ajvar



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der "Balkan-Alleskönner" Ajvar passt perfekt zu kaltem Fleisch, gebratenen Hackfleisch, als Dipp oder einfach nur auf knusprigen Brot.

Zutaten

- 3 rote Gemüse - Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 1 vollreife Fleischtomate, entkernt, gehäutet
- 1 mittelgroße Zwiebel gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 5 El Olivenöl
- 1 Tl Rosenpaprika
- 1 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Tomate in kochendem Wasser kurz brühen, häuten, entkernen, würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden.

Schritt3

Die Paprikaschoten, putzen, halbieren und die Kerne entfernen, die Aubergine mit einer Gabel einstechen.

Schritt4

Auf ein Backblech geben und für 30 min. auf höchster Stufe, 220° C im Backofen rösten.

Schritt5

Abkühlen lassen, häuten und würfeln; das

Schritt6

Auberginen - Fruchtfleisch mit einem El heraus kratzen.

Schritt7

Beides im Küchenmixer oder mit dem „Zauberstab“ pürieren und das Olivenöl dazu geben.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen und das Paprika - Auberginen Pürrée dazu geben. Salzen, pfeffern und mit dem Rosenpaprika und Zitronensaft würzen. Für ca. 30 min. köcheln, sanft reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist. Nachschmecken, auskühlen lassen, luftdicht in Schraubgläsern verschlossen, hält sich Ajvar auch längere zeit.

Rezeptart: Dips, Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** alleskönner, einfach, preiswert, zu kaltem fleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ajvar/>