

Ajvar

🕒 2 Std. III Leicht Vegan



Bild: BVEO

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schale nach oben auf ein Backblech legen und solange rösten bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Dann lassen sie sich später besser schälen.

Die Aubergine in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls ca. 20 Min. bei 180°C rösten.

Die abgekühlten Paprikaschoten und Auberginenscheiben häuten und in sehr kleine Stückchen schneiden – wer will kann sie auch pürieren.

Knoblauchzehen schälen und pressen.

Wer es feuriger mag, nimmt jetzt noch eine Chilischote, wäscht, entkernt sie und schneidet sie in winzige Stückchen.

Danach Öl in einem Topf erwärmen, erst Knoblauch und dann Paprika (& Chili) und Aubergine dazu geben und bei geringer Hitze 1-2 Std. kochen.

Zum Schluss die Paste noch mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker und Essig abschmecken.

Danach in verschließbare Gläser füllen!

Ein leckerer Genuss, der sich im Kühlschrank mehrere Tage hält!

Zutaten für 3-5 Gläser

- 1 kg rote Paprikaschoten
- 1 Aubergine (ca. 300g)
– wer mag!
- 1 Chilischote – wer mag!
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Zucker
- etwas Essig

Ajvar



© BVE0 / Ajvar als leckerer Brotaufstrich



© BVE0 / Frischer Ajvar



© BVE0 / In verschließbare Gläser füllen.

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de