Ajvar

Das Ajvar ist auch als "Gemüsekaviar" bekannt. Wer die pikante Paste mit frischen Zutaten selbst herstellen möchte, kann dieses tolle Rezept verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

800 g	Paprikaschoten (rote)
2 Stk.	Melanzani
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Chilischoten
3 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Ajvar** zuerst den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Paprikaschoten, Melanzani und Chilischoten waschen und trocknen.

2. Paprika halbieren und entkernen. Dann den Stielansatz und die Kerne sowie weiße Häutchen entfernen. Anschließend von den Melanzani Stiele entfernen und in gleichmäßige, dicke Scheiben schneiden.

3. Ein Backblech mit Butter bepinseln bzw. mit Backpapier belegen. Die Paprika (Hautseite nach oben) und die Melanzanischeiben auf das Backblech legen und dann so lange backen, bis die Haut der Paprika Blasen bildet.

4. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Gemüse mit einem feuchten Tuch bedecken und

komplett auskühlen lassen. Nun die Haut von den Melanzanischeiben und der Paprika abziehen.

5. Die Chilischoten nach Belieben entkernen (dadurch werden sie entschärft) und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln anrösten, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Chili und Knoblauch hinzugeben und für ca. 2 Minuten mitrösten.

6. Nun die Mischung in eine Schüssel geben, Zitronensaft, Paprika und Melanzani zufügen. Alle Zutaten mit einem Mixstab kurz pürieren, kleine Stückchen sind erwünscht. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Das Ajvar ist lecker und ein absolutes Muss für jedes Grillfest.