Rezept

Mildes Ajvar

Ein Rezept von Mildes Ajvar, am 29.05.2025

Zutaten

- **2** große rote Paprikaschoten
- **1** große Knoblauchzehe
- Saft von ½ Zitrone
- **1 TL** Cayennepfeffer
- **1** kleine Zwiebel
- **2 EL** Olivenöl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf höchste Stufe vorheizen. Paprika waschen, längs halbieren, putzen. Backblech mit Alufolie auslegen, Schotenhälften mit der Haut nach oben darauf legen, flach drücken. Im Ofen (oben) 15-20 Min. backen, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Abkühlen lassen, häuten, pürieren.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Im Öl bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Zitronensaft und Püree dazugeben. Unter Rühren 4-5 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.