Rezept

Pikante Paprikapaste (Ajvar)

Ein Rezept von Pikante Paprikapaste (Ajvar), am 12.10.2024

Zutaten

750 g	rote Paprikaschoten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Rotweinessig
	Salz
1	Zwiebel
3 EL	Pflanzenöl
1 Msp.	Cayennepfeffer
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen (möglichst mit Grill) auf höchster Stufe (250°, Umluft mit Grill 200°) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren und putzen. An den Enden jeweils etwas einschneiden. Die Schoten auf ein geöltes Backblech oder Alufolie legen und flach drücken. Im heißen Ofen (oben) mit Grill 7-10 Min., ohne Grill ca. 15 Min. backen, bis die Haut fast schwarz ist und Blasen wirft. Die Schoten aber nicht verbrennen lassen.

2. Die Paprika aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch mit dem Pürierstab oder Mixer nicht zu fein zerkleinern.

3. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Öl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel bei mittlerer Hitze darin ca. 5 Min. goldgelb schmoren. Das Paprikapüree zugeben und unter Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die Masse dick ist.

4. Essig und Cayennepfeffer unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ajvar zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Std. ziehen lassen.