

Rezept

## Scharfes Ajvar

Ein Rezept von Scharfes Ajvar, am 27.04.2024

### Zutaten

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>500 g</b> rote Paprikaschoten                  | <b>1</b> mittelgroße Aubergine  |
| <b>1</b> Zwiebel                                  | <b>2</b> Knoblauchzehen         |
| <b>2</b> rote Chilischoten                        | <b>2-3 EL</b> Apfelessig        |
| Salz  | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| <b>2 EL</b> Olivenöl und Olivenöl zum Bestreichen |                                 |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Paprika und Aubergine waschen, längs halbieren und entkernen bzw. putzen. Alle Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen, dünn mit Öl bestreichen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen bildet.
2. Gemüse aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann jeweils die Haut abziehen. Paprika und Aubergine klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen und würfeln. Alles mit Essig, ½ TL Salz und Pfeffer pürieren.
3. Die rohe Ajvarmasse mit 3 EL Wasser aufkochen und bei schwacher Hitze 30-40 Min. offen kochen, bis eine homogene Masse entsteht, gelegentlich umrühren. Ajvar mit Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl würzen. Die Masse sofort heiß in ein sauberes Schraubglas füllen, verschließen und bis zum Servieren vollständig erkalten lassen. An einem kühlen dunklen Ort hält sich das Ajvar ca. ½ Jahr.