

# AJVAR

Serbien

## Zutaten

8	rote Spitzpaprika
2	Auberginen
3 Zehen	Knoblauch
2	kleine Zwiebeln
100 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Apfelessig
4 EL	Olivenöl
etwas	Chiliflocken, nach Belieben

## Zubereitung

Paprika auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Auberginen und Zwiebeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen.

Knoblauchzehen leicht andrücken und ebenfalls auf das Blech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 30–40 Minuten rösten, bis das Gemüse weich ist.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen. Die Paprika in einen verschlossenen Behälter geben und ruhen lassen – so lassen sie sich leichter schälen.

Das Fruchtfleisch der Auberginen mit einem Löffel ausschaben und in einen Topf geben.

Die geschälten Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzufügen.

Die Paprika schälen, die Kerne entfernen und ebenfalls in den Topf geben.

Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken zufügen.

Mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse pürieren.

Bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Minuten köcheln lassen, bis die Konsistenz leicht eingedickt ist.