

# Ajvar

Ergibt ca. 0.5 l  
Dauer: ca. 1 ¼ h

## Zutaten

- 3 rote Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 1/2 Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 30 ml Weissweinessig
- 60 ml Wasser
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer



---

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Aubergine schälen, Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien
3. Aubergine und Paprika grob hacken
4. Auberginen- und Paprikawürfel zusammen mit dem Wasser, dem Essig und den Öl in einen Topf geben
5. Zum Kochen bringen, 10 min. unter regelmässigem Rühren kochen
6. Alles im Mixer pürieren
7. In eine ofenfeste Form leeren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Olivenöl darüberträufeln, umrühren und auf der zweituntersten Rille in den Ofen schieben
8. ca. 30 - 40 Minuten im Ofen lassen, gelegentlich umrühren

Haltbarkeit: In sterilisierten Gläsern (15 min. in kochendem Wasser) bis zu 1 Jahr