

## **Kochen**

**Mira Maurer**

**Mittwoch, den 22.07.2020**

### **Ajvar (Paprika-Tomaten-Mix)**

#### **Zutaten**

1 kg rote Paprika  
50 g Olivenöl  
3 EL Tomatenmark  
etwas Salz  
etwas Essig

#### **Zubereitung**

1. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und mit den Schalen nach oben im Backofen bei 230 Grad Grillfunktion oder Oberhitze rösten, bis die Schale schwarze Blasen wirft. Die Paprikahälften mit einem feuchten Tuch abdecken und auskühlen lassen.
2. Mit Hilfe eines Messers die schwarze Haut von den Paprikahälften abziehen. Anschließend die Paprika sehr fein schneiden, hacken oder grob durch einen Fleischwolf lassen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Tomatenmark darin anrösten. Paprikamus, Salz und etwas Essig dazu geben. Alles offen unter häufigem Rühren dicklich einköcheln lassen, bis ein großer Teil der Flüssigkeit verdampft ist. Ajvar abschmecken und auskühlen lassen.