

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 23.07.2024

Paprikapaste (Ajvar) mit Röstbrot

Für ca. 3 Gläser á 220 g

Zutaten

Für die Paprikapaste (Ajvar)

3 Paprikaschoten, rot (ca. 600 g)
 1 Aubergine (ca. 320 g)
 5 EL Sonnenblumenöl
 oder Olivenöl, zum Braten
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Chiliflocken
 (z. B. Pulbiber, türkischer Laden)
 3 EL Tomatenmark
 (oder Paprika-Tomaten-Mark)
 2 EL Wasser, ca.
 2 EL Rotweinessig, ca.
 etwas Zucker
 etwas Pfeffer
 etwas Salz

Für das Röstbrot

4 Scheiben Ciabatta
 oder 8 Scheiben Baguette
 etwas Meersalz
 etwas Olivenöl

Außerdem

3 Einmachgläser, sterilisiert, mit Deckel



Zubereitung

1. **Für die Paprikapaste** Paprikaschoten putzen, vierteln und entkernen. Paprika abbrausen, kurz abtropfen lassen und mit der Hautseite nach oben auf das vorbereitete Blech legen.
2. Aubergine abbrausen und trocknen. Den Auberginestiel abschneiden und die Auberginen entweder im Ganzen, dann vorher mit einer Gabel rundherum einstechen oder der Länge nach vierteln. Viertel quer halbieren und die Schnittflächen mit Öl bestreichen.
3. Auberginen mit der Hautseite nach oben zwischen die Paprika auf das Blech legen.
4. Paprika und Aubergine im heißen Ofen, bei 180 bis 200 Grad Ober- und Unterhitze im oberen Ofendrittel etwa 20 Minuten garen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft.
5. Gemüse auf ein Gitter stellen, Paprika und Auberginen mit einem feuchten Küchentuch abdecken und etwas abkühlen lassen.
6. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
8. Paprika und Auberginen häuten und anschließend nicht zu fein hacken.
9. Restliches Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln darin glasig braten.
10. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Knoblauch, und Paprika-Auberginen-Mix unterrühren und ca. 30 Minuten pastenartig einköcheln lassen. Ajvar mit Chiliflocken (nach Belieben) Essig und je etwas Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Falls die Masse zu fest ist, evtl. noch 1-2 EL Wasser zugeben. Falls die Masse zu grobstückig ist, kurz pürieren.
11. **Inzwischen für das Röstbrot** Brotscheiben in einer Pfanne, von beiden Seiten rösten. Mit Meersalz bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
12. **Ajvar** in kochend heiß, randvoll in sterilisierte Gläser füllen, Gläser verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen. Gläser umdrehen und das Ajvar abkühlen lassen. Das Ajvar hält sich geöffnet im Kühlschrank 2-3 Tage. Ungeöffnet, dunkel und kühl gelagert etwa 6 Wochen, es sei denn es wird nochmal eingekocht, dann ist es ca. 2-3 Monate haltbar. Ajvar ist ideal als Würzpaste, Dip für Grillgerichte, Kurzgebratenes, Gemüse, Eintöpfe.