

# Ajvar

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 40 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

- 800 g Rote Paprika
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 5 EL Rapskernöl
- 2 EL Apfelessig naturtrüb
- 1 TL Chili Würzöl
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Aubergine
- Brot



## Zubereitung

Paprika waschen und halbieren, Kerne entfernen. Mit der Haut nach oben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Aubergine in grobe Stücke schneiden und ebenfalls auf dem Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten lang rösten, bis sich die Haut verdunkelt.

Gemüse in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Chiliöl würzen und für 15 Minuten stehen lassen. Danach die Paprika und die Aubergine mithilfe eines Messers häuten.

Zwiebeln und Knoblauch zerkleinern und zusammen mit dem Rapskernöl und dem Tomatenmark in einer Pfanne andünsten. Mit Apfelessig ablöschen und Gemüse aus dem Ofen hinzugeben. Solange köcheln lassen, bis das Gemüse zerfällt. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Die Masse gleichmäßig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot ohne Öl in einer Pfanne anrösten und zum Aufstrich servieren.