



Bayerisch "Ajvar" - schnell gemixt

Habt Ihr auch zu viele Paprika gepflanzt? Hier haben wir eine tolle Verwendungsmöglichkeit, die bestimmt auch Euch begeistert!

- 6-8 Knoblauchzehen
- 800 g Paprika
- 1 Aubergine
- 2 rote Peperoni
- 200 ml Balsamessig "Fichtenspitzen"
- 80 ml Wasser
- 300 ml Öl (geschmacksneutral)
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Gewürzsalz "Sommer auf der Alm"
- 1 TL "Alpensteinsalz"

Knoblauch schälen, in den Mixtopf geben und **3 Sekunden/Stufe 8** hacken. Paprika und Aubergine waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden und zugeben. Peperoni waschen, halbieren, entkernen, mit restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und ca. **16 Minuten/100 °C/Stufe 1** kochen lassen. Etwa 1 - 1 1/2 Schöpflöffel der Flüssigkeit entnehmen, damit das Ajva nicht zu dünn wird.

Den Rest der Masse **8 Sekunden/Stufe 6** pürieren, in einen hitzebeständigen Topf geben und bei 220 °C im vorgeheizten Backofen 2 Stunden ohne Deckel schmoren. Ab und zu umrühren. Dadurch erhält das Ajva seinen typischen Geschmack.

Danach in mit heißem Wasser ausgespülte Gläser geben, verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Das Ajva passt sehr gut zu Fleisch, Reis, oder als Brotaufstrich zu frischem Baguette.