



Ajvar (Peperonipaste)

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. | Backen: ca. 25 Min. | ergibt ca. 3 dl

1 kg rote Peperoni, halbiert

1 EL Olivenöl

2 Schalotten, fein gehackt

3 Peperoncini, entkernt, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 dl Wasser

1 EL Apfelessig

1 TL Salz

1. Peperoni mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Alufolie belegtes Blech legen.
2. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Peperoni herausnehmen, mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, Haut abziehen, Peperoni grob hacken.
3. Öl in einer Pfanne erwärmen, Schalotten, Peperoncini und Knoblauch andämpfen. Peperoni, Wasser und Essig begeben, salzen, aufkochen, bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 25–30 Min. zu einer Paste einköcheln, evtl. kurz pürieren.

Passt zu: Köfte, Grilladen, Käse, Pitta-Brot, als Dip zu Gemüsestreifen.

Tipps

- Ajvar noch heiss in saubere, vorgewärmte Gläser füllen, gut verschliessen, auskühlen. Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 1 Monat.
- Einmal geöffnet, Ajvar mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedeckt im Kühlschrank aufbewahren, rasch konsumieren.
- Für ein scharfes Ajvar mehr Peperoncini verwenden.