

Selbstgemachtes Ajvar

Geröstete Paprika trifft auf milde Aubergine. Ajvar fängt den Geschmack des Sommers ein und kitzelt deine Geschmacksnerven. Ob als Brotaufstrich oder fruchtiger Dip: Diese Paprika-Auberginen-Paste hat Suchtpotenzial. Wir essen sie gerne zu gegrilltem oder machen [Djuvecreis](#) daraus.



Selbstgemachtes Ajvar | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1,2 Kilogramm Paprika | 500 Gramm Aubergine | 1 rote Zwiebel | 4 Knoblauchzehen | 150 Milliliter Olivenöl | 3 Esslöffel heller Essig | 1 rote Chilischote | 1 Esslöffel Zucker | 2 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Paprikapulver



Selbstgemachtes Ajvar | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. 3. Aubergine schälen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. 4. Aubergine und Paprika auf ein Backblech geben und in den Ofen schieben. 5. Nach 30 Minuten die Aubergine herausnehmen, Paprika noch 20 Minuten weiter backen. 6. In der Zwischenzeit die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 7. Die Auberginen ebenfalls fein würfeln und mit den Zwiebeln und zwei Esslöffeln Olivenöl in einen Topf geben. 8. Paprika aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, dann die Haut abziehen und in Würfel schneiden. 9. Paprika zu der Aubergine und den Zwiebeln in den Topf geben und anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. 10. Paprika-Auberginen-Masse pürieren. 11. Restliches Öl und Knoblauch hinzugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. 12. Chili in feine Ringe schneiden und mit dem Essig und den Gewürzen zum Ajvar geben. 13. Zum haltbar machen, Ajvar in heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen und 90 Minuten bei 100° einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkoch-Hinweise](#)).

Was du aus dem Ajvar machen kannst? Zum Beispiel [Djuvecreis](#)! Jetzt noch mehr [kroatische Rezepte](#), Rezepte für [Brotaufstriche](#) oder [Rezepte mit Auberginen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 234 Kalorien | 17,8 Gramm Fett | 12,3 Gramm Kohlenhydrate | 4 Gramm Eiweiß