

Ajvar

500 g rote Paprika

1 Aubergine

1 große Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1-2 Chilischoten

2 Eßl. Tomatenmark

4 Eßl. Apfelsaft

4 Eßl. Olivenöl

Salz zum abschmecken

Paprika halbieren, Kerngehäuse und weiße Adern entfernen. Aubergine in Scheiben schneiden. Paprika mit der Hautseite nach oben und Aubergine auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 20 Min. rösten, bis der Paprika Blasen wirft.

Das Gemüse in eine Schüssel schichten, jede Lage salzen mit einem feuchten

Tuch abdecken und 20 Min. stehen lassen. Gemüse häuten. Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken und in Olivenöl anrösten. Tomatenmark kurz mitrösten und mit Apfelsaft ablöschen. Gemüse hinzugeben und auf kleiner Flamme köcheln bis das Gemüse zerfällt. Damit nichts anbrunnt, zwischendurch schluckweise gerade soviel Wasser dazugeben, das die pastöse Konsistenz nicht verwässert wird. Zum Schluss pürieren und mit Salz abschmecken. Heiß in saubere Gläser füllen, mit einem Schraubdeckel verschließen. Dabei nur bis ca. 2 cm unter den Rand anfüllen. Im Einkochautomat bei 90° für 25 Min einkochen oder im Backofen 30 Min. bei 180°.