

# Ajvar - Auberginen Spitzpaprika Aufstrich

(Rezept: Claudia Kaml)



## Zutaten (für 4 Pers)

5 reife Spitzpaprika, rot  
1 reife Aubergine (Madonna F)  
2 EL Bio-Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Saft ½ Bio-Zitrone  
½ TL Bio-Ahornsirup  
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Backofen auf 220°Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Paprika waschen, trocknen, putzen und halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit der Hautseite nach oben legen. Aubergine waschen, trocknen, halbieren, auf der Innenseite Rautenförmig einritzen und ebenso auf das Backblech legen. Das Gemüse rundum mit reichlich Olivenöl bestreichen und anschließend ca. 25 Minuten garen, sodass die Haut der Paprika dunkel wird und Blasen wirft. Paprika herausnehmen und in einem gut verschließbaren Glasbehälter abkühlen lassen, damit sich die Haut anschließend besser abziehen lässt. Anschließend die Paprika häuten und in eine Schüssel geben.

Aubergine weitere 10-15 Minuten garen lassen. Dann das Innere mit Hilfe eines Esslöffels in ein hohes Gefäß kratzen. Die geschälten Paprika zum Auberginen Mus geben. Knoblauch schälen und auf die Aubergine pressen. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Pürierstab grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und am auf Fladenbrot oder zu selbstgemachten Kartoffel Wedges servieren.