

## Ajvar

3 rote Paprikaschoten  
2 EL Olivenöl  
1 Aubergine  
1 rote Peperoni  
2 Zehen Knoblauch  
1 Zwiebel  
1 Fleischtomate (250g)  
8 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Paprika

Paprika vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech(gefettet, mit 2 EL Öl , mit Backpapier belegt) legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 C ca. 15 Minuten backen (bis die Haut Blasen wirft). Paprika 10 Minuten unter einem feuchten Tuch ruhen lassen, dann häuten. Aubergine dünn schälen und würfeln. Peperoni halbieren und entkernen. Knoblauch und Zwiebel würfeln. Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Olivenöl und Zitronensaft in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern (es soll jedoch kein Mus entstehen). Die Sauce mit den Gewürzen abschmecken.