

## Jugoslawische - Paprikasauce (Aviar)

Zutaten für Portionen

3 Paprikaschote(n), rot )  
2 EL Öl (Olivenöl)  
1 Aubergine(n), etwa 300g  
1 rote Peperoni  
2 Zehe/n Knoblauch  
1 Zwiebel(n)  
1 Fleischtomate(n), etwa 250g  
8 EL Öl (Olivenöl)  
2 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlener  
Paprikapulver, edelsüß

### ZUBEREITUNG

Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen, trocken tupfen und vierteln. Paprikastücke mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech (gefettet, mit 2 EL Olivenöl, mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den Ofen schieben. Backofen vorgeheizt etwa 200 °C Backzeit etwa 15 min. (Paprika so lange backen, bis die Haut Blasen wirft.)

Das Backblech auf ein Rost stellen. Paprikastücke 10 Minuten unter einem feuchten Tuch ruhen lassen, dann häuten.  
Aubergine waschen, Stängelansatz abschneiden und die Aubergine dünn schälen und in Würfel schneiden. Peperoni halbieren und entkernen. Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Tomate kreuzweise einschneiden und einige Sekunden in kochendes Wasser legen kurz in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, halbieren, entkernen, Stängelansatz herausschneiden und in Würfel schneiden.  
Die vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl und Zitronensaft in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern (es soll jedoch kein Mus entstehen). Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.  
Ajvar schmeckt sehr gut zu Lammfleisch oder zu Schweinemedallions. Sehr lecker auch zu gegrilltem Gemüse.