

# Ajvar

## Für ca. 5 l:

2,5 kg rote Paprika	750 g Aubergine	3 TL Chili-Paste
5 Knoblauch-Zehen	250 ml Apfelessig	375 ml Olivenöl
2 EL Salz	5 EL Zucker	500 ml Wasser

Die Paprikaschoten waschen, entkernen, schälen und klein schneiden.

Die Auberginen waschen und grob schneiden; alles mit den Gewürzen in einem Topf mischen und weich kochen.

Die Masse pürieren und heiß in Schraubgläser füllen.

NN am 04. Oktober 2016