



AJVAR MIT CHAKALAKA

Lindenhof



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

100 g Olivenöl und etwas mehr zum Einfetten

10 rote Paprika, entkernt und geviertelt

1-2 Auberginen, halbiert

5 Knoblauchzehen

2 TL Salz

Chakalaka nach Belieben

Backofen mit Grill auf 230°C vorheizen.

Paprika und Auberginen mit der Haut nach oben auf das Backblech legen und solange im Backofen grillen bis die Haut zu bräunen beginnt und sich leicht abziehen lässt. (Am Besten Gemüse in einen Gefrierbeutel zum Abkühlen geben, dann lässt sich die Haut ganz einfach abziehen.)

in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 8 klein hacken.

Paprika und Auberginen zugeben und 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschliessend 20Min./100°C/Stufe 2 kochen.

Öl, Salz und Chakalaka zugeben und weitere 10Min./100°C/Stufe 2 weitergaren. Heiss in Einmachgläser füllen.