



Gefüllte Pljeskavica mit hausgemachtem Ajvar



60 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

Ajvar

500 g rote Spitzpaprika

150 g Melanzani

100 g Zwiebel

2 EL Öl

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Pljeskavica

500 g Faschiertes gemischt (50 % Rind und 50% Schwein)

200 g Gemüsezwiebel

4 Knoblauchzehen

8 Scheiben **Rupp Cheddar Chili**

Salz und Pfeffer

etwas Öl für die Pfanne

Zubereitung

1

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

2

Die Paprika halbieren und die Kerne entfernen. Die Melanzani in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Dann die Paprika und die Melanzani auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Wenn die Haut Blasen wirft und richtig braun wird, wieder aus dem Ofen nehmen und gemeinsam mit den Melanzani in eine Schüssel geben und zugedeckt ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Den dabei entstehenden Saft nicht wegschütten sondern unbedingt auffangen.

3

Inzwischen die Gemüsezwiebel fein hacken und mit dem Faschierten vermengen. Den Knoblauch schälen und reinpressen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen (nicht mit Salz sparen sonst schmeckt das langweilig!!). Mindestens für 5 Minuten mit den Händen (!) gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Danach zudecken und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

4

Währenddessen bereiten wir das Ajvar zu. Wenn die Paprika abgekühlt sind, können sie ganz einfach geschält werden. Sollte die Haut sich nicht einfach abziehen lassen, dann die Paprika mit der Hautseite auf ein Schneidbrett legen und das Fruchtfleisch mit dem Messerrücken abschaben.



- 5** Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anrösten bis sie Farbe nimmt. Die geschnittenen Paprika und Melanzani zu der Zwiebel geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren, dass das Gemüse nicht anbrennt. Wenn nötig, ein wenig Wasser zugeben. Das Ajvar mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzig abschmecken.

- 6** Das Faschierte aus dem Kühlschrank holen und in 4 gleich große Stücke teilen. Ein Stück Backpapier als Unterlage nehmen und das erste Fleischstück flach drücken. Dabei sollte ein ca. 5 mm dicker Kreis entstehen. Die Scheiben Rupp Cheddar Chili aus der Folie nehmen und die Scheiben halbieren. Eine Hälfte des Kreises damit belegen und dabei außen einen Rand lassen, damit man die Pljeskavica gut verschließen kann. Dann das Backpapier anheben und die eine Hälfte über die andere schlagen. Den Rand mit den Fingern gut andrücken, damit der Käse nicht ausläuft.

- 7** Die Pljeskavica entweder in einer Grillpfanne oder direkt auf dem Grill auf beiden Seiten braten bis sie eine schöne Bräunung bekommen haben.

- 8** Mit dem Ajvar und Weißbrot servieren. Dazu passt ein Tomatensalat.
