

Ljuteniza

Tomatenpaprika Dip und Vorspeise aus Bulgarien

Zutaten:

- 2 kg rote Paprika
- 1kg Karotten
- 800 g passierte Tomaten (**Tipp** frische Tomaten – zunächst in heißem Wasser für einige Minuten und dann häuten)
- 1 Bund Petersilie
- 25 g Zucker, 150 ml Öl
- 3-5 Peperoni je nach Geschmack

Zubereitung:

1. Paprika auf allen Seiten rösten. Für ca. 15 Min. in einer großen Schüssel mit Deckel ausruhen lassen, bis sie nicht mehr heiß sind und dann abziehen und entkernen. Das Gleiche mit den Peperoni vornehmen. Die Karotten schälen und im Salzwasser ca. 10 Min. kochen.
2. Paprika in sehr kleinen Stückchen schneiden oder mahlen und zusammen mit den gekochten und geriebenen Karotten, mit dem Tomatenpüree, der klein geschnittenen Petersilie, Salz und Zucker gut verrühren.
3. Das Öl in der Pfanne erhitzen, zu dem Gemüse hinzufügen und sehr gut vermischen. Nach einer Stunde ist die Ljuteniza zum Konsumieren.

Tipp! Die fertige Ljuteniza in Gläser abfüllen und ca. 10 Min. aufkochen. So haben Sie Reserven von dem leckeren Dip für eine längere Zeit.