

# Ajvar: Köstliche, traditionelle Beilage



Ajvar von Podravka ist eine traditionsreiche Spezialität aus Paprika und Melanzani, die mit natürlichem Geschmack, vielseitiger Verwendung und schneller Verarbeitung überzeugt – ideal für Grillgerichte, Saucen, Dips oder einfach als Brotaufstrich.



Premium-Qualität und fantastischer Geschmack ist es, was Sie von diesem Produkt erwarten können. Nur Paprika und Auberginen von bester Qualität haben ihren Platz im Podravka Ajvar gefunden. Hergestellt nach dem original heimischen Rezept, ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen.

## Wertvolles Gemüse ohne Konservierungsstoffe

- Für Verbraucher, die den milden Geschmack bevorzugen
- Köstlich als Beilage zu gebratenem Fleisch, Wurst oder Gegrilltem
- Ajvar kann aber auch für die Zubereitung von Sandwiches, Eintopfgerichten oder Saucen verwendet werden
- Ajvar kann kalt oder warm zu Grillgerichten, Sandwiches, Würstchen oder Wurst serviert oder als natürliche Zutat – ein natürliches Nahrungsergänzungsmittel – für Ihre Soßen, Eintöpfe, Suppen usw. verwendet werden.

Fotos: Ajvar

## KÖSTLICHE BBQ-BURGER

35 Minuten

Bereiten Sie saftige Patties mit mildem Ajvar und Spiegelei in einem knusprigen Brötchen zu und genießen Sie salzige Burger.

### Zutaten für 4 Personen

- 700 g Rinderhackfleisch
- 80 g Zwiebel
- 1 Vegeta Grill Marinade BBQ
- 4 Hamburgerbrötchen
- 100 g Pancetta, in dünne Streifen geschnitten
- 50 ml Öl
- 4 Eier
- 4 EL Mayonnaise
- 1 Ajvar mild von Podravka
- 4 Scheiben Emmentaler
- 1 Salz
- 1 Pfeffer

### Zubereitung

- Fein gehackte Zwiebel, Vegeta-Marinade zum Fleisch geben, mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Aus der Masse 4 dickere Patties formen, deren Durchmesser gleich wie der der Burger-Brötchen sein sollte.
- Die Burgerbrötchen halbieren und jede Hälfte mit der Schnittfläche nach unten in einer großen trockenen Pfanne anrösten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Pfanne mit einem Papiertuch abwischen. Fein geschnittene Pancetta in die Pfanne geben und goldbraun anbraten.
- In dieselbe Pfanne 2 EL Öl geben, und wenn es heiss ist, die Burger hineingeben und von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Das restliche Öl in der gleichen Pfanne erhitzen und darin ein Spiegelei braten.
- Die untere Hälfte des Brötchens mit Mayonnaise oder mildem Ajvar bestreichen. Darauf gebratene Pancetta, Burger Patty, eine Käsescheibe und Spiegelei legen.

