



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 110

Türkische Paprika

Zutaten

Für die Marinade

1 Bio-Limette, ½ TL Schale
abgerieben, Saft ausgepresst
4-5 Zweige Petersilie, gehackt

 3 EL Olivenöl

 1 TL Kreuzkümmelsamen,
in der trockenen Pfanne
geröstet

 ½ TL Buchenrauchsatz
6 rote Spitzpaprika

Rezept

Den Ofen auf 230°C (Umluft 210°C) aufheizen. Die Spitzpaprika auf Backpapier so lange rösten, bis sie teilweise schwarz werden. Etwas abkühlen lassen und so gut es geht die Schale abziehen. Paprikafleisch in dicke Streifen schneiden und auf einen tiefen Teller legen. Die Zutaten für die Marinade kräftig vermischen. Petersilie und Limettenschale auf den Paprikastreifen verteilen und die Marinade darüber löffeln. Zugedeckt mindestens 1 Stunde marinieren.

Guten Appetit!