



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 Buchenrauchsalz  
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!**