



Mehr Infos online unter:

 www.janaturlich.at

 magazin.janaturlich.at

 www.facebook.at/bio.janaturlich

 www.twitter.com/ja_naturlich

 www.youtube.com/janaturlich2008

 instagram.com/ja_naturlich



aus biologischer
Landwirtschaft

KNACKIGE BIO-PAPRIKA RARITÄTEN

aus der Steiermark



MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C001924

Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen
jederzeit gerne zur Verfügung.

info@janaturlich.at | www.janaturlich.at

Impressum:

Herausgeber: Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, AT-2355 Wiener Neudorf
Produktfotos: Copyright by Reinsaat KG & Bingenheimer Saatgut AG

Mit Bio-Rezeptipp

BIO-PAPRIKA IN IHRER VIELFALT

Wer **Ja! Natürlich Bio-Paprika-Raritäten** kauft, kann auf **beste Bio-Qualität** aus dem **Hause Pranger** zählen. Der Familienbetrieb liegt im Herzen des **steirischen Vulkanlandes**. Der fruchtbare, vulkanische Boden sowie das milde Klima spiegeln sich in der hervorragenden Produktqualität. Familie Pranger hat sich auf den Anbau von Paradeiser, Paprika, Chili und Gurken spezialisiert – selbstverständlich 100 % biologisch. Dank jahrelanger Vorarbeit der Firma **ReinSaat** konnte das Raritätensaatgut für unsere **Ja! Natürlich Bio-Raritäten** kultiviert werden.



HAMIK

Der kleine, orange und süße Paprika wird sehr gerne als Snack und in Salaten verwendet.



ARWEN

Der kleine, leuchtend rote Snackpaprika Arwen beschert durch den geringen Samengehalt und seine Dickschichtigkeit knackig-süße Gaumenfreuden bei Jung und Alt.



HAMLET

Dieser leuchtend rote Paprika ist eine sehr aromatische Sorte, welche vielseitig einsetzbar ist. Sie schmecken roh oder auch verarbeitet.



RADJA

Die leuchtend gelbe Frucht hat einen exzellenten, fruchtigen Geschmack und nur wenige Kerne.



PARADEISFRÜCHTE GELB

Die süßen, gelborangen und flachrunden Früchte schmecken roh aber auch gekocht sehr gut.



FERENC TENDER

Diese Sorte ist an ihren hellgelben, spitzen Früchten erkennbar. Sie schmeckt herrlich süß und saftig. Gerne verwendet man diese Sorte zum Füllen und Grillen sowie geschnitten in Salaten.



SWEET CHOCOLATE

Das dunkelrote Fruchtfleisch erweist sich als sehr fruchtig und süß. Sie ist zum Füllen geeignet, z. B. mit einer Champignon-Feta-Variation.

BIO PAPRIKA-RARITÄTEN

auf gegrilltem Schwarzbrot mit Mozzarella



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Bio-Paprika-Raritäten
Saft und Abrieb von 2 Bio-Zitronen
1 TL Salz
2 EL Bio-Ahornsirup
1 Bio-Knoblauchzehe
1 Weckglas
4 Zweige Bio-Thymian

2 Bio-Lorbeerblätter
1 TL Bio-Chiliflocken
50 ml Bio-Olivenöl
4 Scheiben Bio-Kärntnerbrot
1 Kugel Bio-Mozzarella
20 g Bio-Rucolasalat
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Paprika vom Kerngehäuse trennen, das Paprikafleisch mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im Backrohr mit der Grillfunktion so lange braten, bis die Haut schwarz ist. In eine Schüssel füllen und mit einem nassen Geschirrtuch bedeckt c. a. 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Marinade zubereiten. Dafür den Knoblauch pressen, mit Zitronensaft, Ahornsirup und Salz verrühren, die Paprikafleits darin einlegen und im Kühlschrank eine Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Paprika aus der Marinade nehmen. Die Marinade mit den Lorbeerblättern, Chili und Thymian einmal aufkochen lassen und danach Olivenöl unterrühren. Die Paprika in ein sauberes Weckglas füllen und mit dem Zitronen-Olivenölsud begießen. Gutverschließen und auskühlen lassen, hält sich ungeöffnet mehrere Wochen bis Monate. Das Schwarzbrot in einer Grillpfanne von beiden Seiten anbraten, die Paprika darauf verteilen und den gezupften Mozzarella darauf anrichten. Mit etwas Rucola garnieren, mit dem Paprikasud würzen und sofort servieren.