










BIO PAPRIKA- RARITÄTEN

auf gegrilltem
Schwarzbrot mit
Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

- | | |
|--|---|
| 500 g  Bio-Paprika-Raritäten | 2 Bio-Lorbeerblätter |
| Saft & Abrieb von 2  Bio-Zitronen | 1 TL Bio-Chiliflocken |
| 1 TL Salz | 50 ml  Bio-Olivenöl |
| 2 EL  Bio-Ahornsirup | 4 Scheiben  Bio-Kärntnerbrot |
| 1  Bio-Knoblauchzehe | 1 Kugel  Bio-Mozzarella |
| 1 Weckglas | 20 g  Bio-Rucolasalat |
| 4 Zweige  Bio-Thymian | Salz, Pfeffer |

Rezept gleich
ausprobieren



info@janatuerlich.at | www.janatuerlich.at

Impressum:

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



ja!
Natürlich.

30
JAHRE
BIO-PIONIER

KNACKIGE BIO-PAPRIKA RARITÄTEN

aus der Steiermark

MIT BIO-REZEPT
 **Tipp**

Gibt's nur bei:

BILLA & BILLA PLUS  **ADEG**  **Sutterlüty**

30
JAHRE
BIO-PIONIER

ja!
Natürlich.

BIO-PAPRIKA

in ihrer ganzen 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 **ReinSaar** konnte das Raritätensaatgut für unsere **Ja! Natürlich Bio-Raritäten** kultiviert werden.



SWEET CHOCOLATE

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



RADJA

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

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.



HAMLET

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

HAMIK

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

