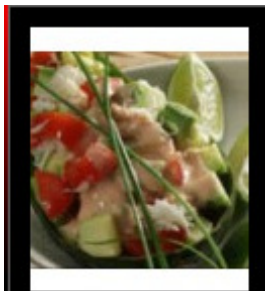


Rezepte mit Pepp(adew)TM Paprika (Piquanté) aus Südafrika



Avocados mit Peppadew
wilder Paprika mild und
Krabben



Balsamico Lamm
Koteletts mit Peppadew
wilder Paprika mild



Gegrillte Melanzani mit
Peppadew wilder Paprika
mild, Tomaten, Basilikum
und Feta Käse



Huhn Ananas Kebab mit
Peppadew wilder Paprika
mild



Kalte
Butternusskürbissuppe mit
Peppadew wilder Paprika
mild



Kartoffel-Rösti mit
Peppadew Wilde Paprika
mild



Peppadew wilder Paprika
mild Brotaufstrich

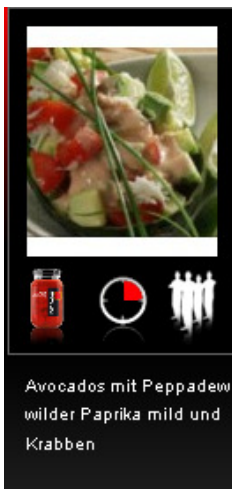


Peppadew wilder Paprika
mild mit Thunfisch Fülle



Pochierte Honigbirne mit
Peppadew wilder Paprika
mild, Ricotta und
Pistazien

Avocados mit Peppadew wilder Paprika mild und Krabben



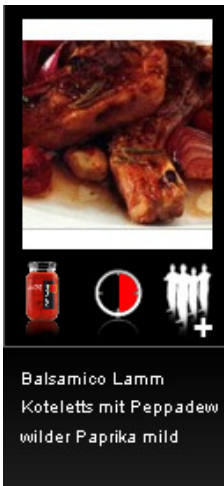
Zutaten

- 250g Krabbenfleisch aus der Dose
- 2 reife Avocados
- 12 Stück klein geschnittene Peppadew™ wilder Paprika mild
- 1 TL Zitronensaft
- 1 1/2 EL Mayonnaise
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 TL Cognac
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Schnittlauch

How you do it

1. Das Krabbenfleisch abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden (4 ganze Stücke zum garnieren aufheben).
2. Die Avocados der Länge nach halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch der Avocado mit einem Löffel entfernen, klein schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen. Mayonnaise, Tomatenpüree, Cognac, Salz und Pfeffer zum Fruchtfleisch hinzufügen und mit dem Pürierstab pürieren.
3. Die Krabbenstücke und Peppadew™ wilder Paprika mild in die Avocadosauce geben. Die Sauce in die vier ausgehöhlten Avocadoschalen geben und mit Krabben und Schnittlauch garnieren.

Balsamico Lamm Koteletts mit Peppadew wilder Paprika



Zutaten

2 EL Olivenöl
8 Lamm Koteletts
4 Knoblauchzehen ungeschält
1 rote Zwiebel keilförmig geschnitten
kleine Handvoll frisch geschnittener Rosmarin
125g Peppadew wilder Paprika mild
4 EL Balsamico Essig
1 TL brauner Zucker
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
frische Petersilie zum garnieren

How you do it

1. Olivenöl erhitzen und die Lamm Koteletts rasch anbraten (ca. 1-2 Minuten pro Seite).
2. Die gebratenen Lamm Koteletts in eine tiefe Bratform legen. Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin, Peppadew™ wilder Paprika mild, Balsamico Essig und Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratform mit einer Alufolie abdecken und bei 200°C für 15 Minuten garen.
3. Nach 15 Minuten die Alufolie entfernen und das Fleisch für weitere 15 Minuten im Backrohr garen. Danach das Fleisch anrichten mit Bratensaft beträufeln und mit Petersilie garnieren und servieren.

Gegrillte Melanzani mit Peppadew wilder Paprika mild, Tomaten, Basilikum und Feta Käse



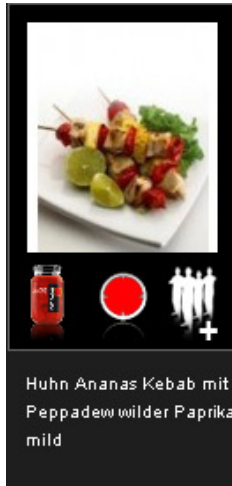
Zutaten

- 2 große Melanzani in 5 cm große Stücke geschnitten
- etwas Butter
- 1 große Zwiebel, geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch, klein geschnitten
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 4 EL Tomatenpüree
- 100g Feta Käse (in 8 Stücke geteilt)
- 1 Bund frisches Basilikum
- 16 entkernte schwarze Oliven
- 16 Stück Peppadew™ wilder Paprika mild
- 2 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 50g Kirsch - Tomaten
- 4 Stangen Lauch, geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 25g geröstete Pinienkerne

How you do it

1. Die Melanzani für zwei Minuten in kochendem Salzwasser kochen und danach mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Butter schmelzen, geschnittenen Knoblauch, geschälte Tomaten und Tomatenpüree hinzufügen und kochen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Auskühlen lassen.
3. Zwei Melanzani-Scheiben in Form eines Kreuzes zusammenlegen und Feta Käse, Tomatensauce, Basilikum Blätter, zwei Oliven, vier Peppadew wilder Paprika mild Hälften in die Mitte legen und ein Päckchen aus den Melanzani-Scheiben falten (mit Zahnstochern fixieren). Das ganze Wiederholen bis Sie 8 Päckchen haben.
4. Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen und über die Päckchen gießen. Die Päckchen danach im vorgeheiztem Backrohr für jeweils eine Minute auf jeder Seite grillen und danach bei 220°C für ca. 6 bis 8 Minuten im Backrohr backen.
5. In der Zwischenzeit die Kirsch-Tomaten, den Lauch und den geschnittenen Knoblauch anrösten und abschmecken.
6. Richten Sie jeweils 2 Päckchen pro Person mit Kirsch Tomaten, Tomaten - Lauchgemisch, Pinienkernen und Basilikum an.

Huhn Ananas Kebab mit Peppadew wilder Paprika mild



Zutaten

Für die Marinade:

250ml Ananassaft

Saft von drei Limetten

45ml Olivenöl

45g brauner Zucker

1 TL Peppadew™ wilder Paprika mild Lake

Salz, Pfeffer frisch gemahlen

3-4 Frühlingszwiebel grob geschnitten

6 Hühnerbrustfilets in 2,5 cm große Würfel geschnitten

1 Ananas, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten

1 Glas Peppadew™ wilder Paprika

Limettenscheiben zum Anrichten

How you do it

1. Den Ananassaft, den Limettensaft, Olivenöl, und die Peppadew™ wilde Paprika Lake sowie den braunen Zucker zu einer Marinade mischen und die grob geschnittenen Jungzwiebel hinzufügen. Danach die Hühnerbrustfilets für zwei Stunden in die Marinade legen und darin mehrmals wenden.
2. Danach werden die geschnittenen Hühnerbrustfilets, Ananas und Peppadew™ wilder Paprika auf Holzspießen aufgespießt.
3. Die Spieße im vorgeheizten Backrohr oder am Grill für 12-15 Minuten grillen.
4. Die Spieße vom Grill nehmen und mit den Limettenscheiben anrichten.

Kalte Butternusskürbissuppe mit Peppadew wilder Paprika mild



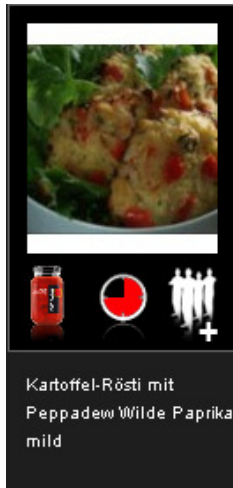
Zutaten

50g Butter
2 mittelgroße Zwiebel grob geschnitten
500g Butternusskürbis geschält und in Stücke geschnitten
100g PeppadewTM wilder Paprika mild
3 EL Mehl
1 TL Curry
1 Prise Muskat
500ml Hühnersuppe
500ml Milch
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
Schnittlauch geschnittener
125ml Schlagobers geschlagen

How you do it

1. Die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig andünsten. Butternusskürbis und PeppadewTM wilder Paprika mild hinzufügen und für weitere 5 Minuten unter ständigem rühren andünsten.
2. Mit Mehl stauben, Curry, Muskatnuss hinzufügen und gut verrühren. Mit 250ml Hühnersuppe ablöschen und aufkochen lassen. Die Suppe nun für 15 bis 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis weich gekocht ist.
3. Die Suppe abkühlen lassen und danach mit dem Pürierstab cremig pürieren. Milch, restliche Suppe, Salz und Pfeffer hinzufügen und erneut zum kochen bringen. Sobald die Suppe kocht, die Hitze reduzieren und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe kann nun je nach Wunsch warm oder kalt mit einem Schlagobershäubchen und Schnittlauch serviert werden.

Kartoffel-Rösti mit Peppadew Wilde Paprika mild



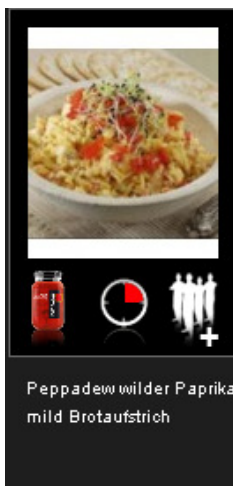
Zutaten

- 4 mittelgroße geschälte Kartoffeln
- 1 TL Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 4 TL Petersilie
- 100g Peppadew™ Wilde Paprika mild
- 60g geschmolzene Butter
- 150g grob geriebener Käse

How you do it

1. Die Butter schmelzen und die fein gehackten Zwiebel goldbraun darin anrösten.
2. Die Kartoffeln grob reiben und den Käse, Peppadew™ wilder Paprika mild, Petersilie und die goldbraun gerösteten Zwiebel hinzufügen und alles gut miteinander vermengen und abschmecken.
3. Die Masse in 12 mundgerechte Portionen teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech die Röstis legen und für 20 Minuten im vorgeheiztem Backrohr goldbraun backen und servieren.

Peppadew wilder Paprika mild Brotaufstrich



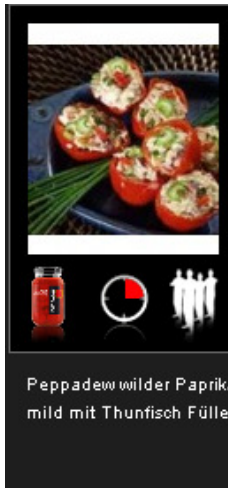
Zutaten

- 10-12 Stück Peppadew wilder Paprika mild abtropfen lassen und klein schneiden
- 250g geriebenen Cheddar Käse
- 125g Blauschimmelkäse klein geschnitten
- 90g Streichkäse

How you do it

1. Die Zutaten gut miteinander vermengen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit alle Zutaten ihre Aromen entfalten können. Danach kann der Aufstrich mit Brot oder Gebäck serviert werden.

Peppadew wilder Paprika mild mit Thunfisch Fülle



Zutaten

170g Thunfisch aus der Dose
1 Stange Sellerie, geschnitten
eine Handvoll schwarze Oliven entkernt und geschnitten
1/2 rote Zwiebel, geschnitten
1 EL Zitronensaft
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 hart gekochte Eier, geschält
5 EL Mayonnaise
350g PeppadewTM wilder Paprika mild

How you do it

1. Thunfisch, Sellerie, Oliven, Zwiebel, Zitronensaft und Pfeffer vermengen. Dann die Masse mit den Eiern und der Mayonnaise vermengen. Die PeppadewTM wilder Paprika mild mit der Masse füllen und gekühlt servieren.

Pochierte Honigbirne mit Peppadew wilder Paprika mild, Ricotta und Pistazien



Zutaten

300ml trockener Weißwein
175g Feinkristallzucker
1 Vanilleschote
2 Orangenzenen
250ml Wasser
4 knackige Birnen, geschält
200g fettreduzierter Ricotta
100g PeppadewTM wilder Paprika, klein geschnitten
6 TL Honig
75g Pistazien, geschält und klein geschnitten

How you do it

1. Wein, Zucker, Vanilleschote, Orangenzenen und Wasser in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst, danach für ca. 5 Minuten köcheln. Die Birnen hinzufügen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Den Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
2. Die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen. Ricotta und PeppadewTM wilder Paprika in die Flüssigkeit geben und cremig pürieren.
3. Die Ricottamasse nun in vier Schüsseln geben und mit den Birnen, Honig und Pistazien garnieren und servieren.