

## Gehütete marinierte Paprikaschoten mit Lindenblütenhonig-Essig

Für 4-6 Personen



4 rote Paprikaschoten  
6 EL Olivenöl  
1 TL geriebene Schale einer Bio-Orange  
30 ml Orangensaft  
1 TL Bienenhof Pausch Lindenblütenhonig  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Spur Cayenne  
einige Safranfäden  
etwas Thymian, Rosmarin oder Petersilie - fein gehackt -  
2 - 3 EL Bienenhof Pausch Lindenblütenhonig-Essig

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Paprika vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Hilfe eines Pinsels leicht mit Olivenöl benetzen.

Paprika in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen, bis die Haut der Paprikaschoten dunkle Blasen wirft.

Inzwischen geriebene Orangenschale und Orangensaft aufkochen und etwas reduzieren lassen. Lindenblütenhonig, Lindenblütenhonig-Essig, Salz, Pfeffer, Cayenne, Kräuter und Olivenöl zugeben. Zum Schluss die Safranfäden einstreuen. Noch einmal kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem nassen Tuch bedecken (dann lässt sich die Haut später leichter abziehen).

Wenn die Paprikas etwas abgekühlt sind, die Haut abziehen. Die Paprika schön auf einer Platte anrichten und mit der Marinade bestreichen.

Mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.

Tipp: Die marinierten Paprikaschoten schmecken auch sehr gut, wenn man sie mit Orangenscheiben und mit gerösteten Pinienkernen bestreut.

*Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt*

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop [www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de) erhältlich.

Bild: Bienenhof Pausch