

Rezept

Papayapfeffer

Ein Rezept von Papayapfeffer, am 23.04.2024

Zutaten

- 1 Papaya

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Papaya längs halbieren und die Papayasamen mit einem Löffel herauskratzen. Zwischen zwei Blätter Küchenpapier legen und vorsichtig hin und herbewegen, um das übrige Fruchtfleisch von den Samen zu lösen. Dann die Samen gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei ca. 40 °C Umluft ca. 3 Stunden trocknen lassen.

2. Wenn die Samen komplett durchgetrocknet sind aus dem Ofen holen, gut auskühlen lassen und anschließend in ein Schraubglas oder eine Pfeffermühle füllen. Die Samen kann man wie herkömmlichen Pfeffer verwenden.