



## **Spitzpaprika Kapia - sieht aus wie eine große Chili, aber nicht scharf!**

Kapia Spitzparika sind mild und enthalten kaum Capsaicin (verleiht Chilis ihre natürliche Schärfe). Sie sind somit eine süße Zuchtvariante der normalen Paprika. Etwas kleiner als diese aber mit höherem Zuckergehalt ist sie sowohl als herrlicher Snack zwischendurch, als auch im Salat oder auf dem Grill gut geeignet.

Die roten Kapia zeichnen sich durch ihr lieblich-süßes Aroma und sehr saftiges Fruchtfleisch aus. Der aromatische Geschmack entsteht durch das ausgewogene Verhältnis zwischen Zucker und Säure. Im Vergleich zur Spitzpaprika Ramiro hat die Kapia etwas weniger Süße und eine etwas festere Haut.

### **Tipp:**

Die Schale der Paprika ist für manche Menschen schwer zu verdauen. Man kann sie abziehen, indem man die Paprika bei 200-220 Grad in den Backofen legt und wartet bis die Schale leichte Blasen wirft. Danach schreckt man die Paprika ab und kann die Schale lösen.

