



**Entdecken Sie die „göttlichen“ Köstlichkeiten Griechenlands – sie sind vielfältig, aromatisch und typisch mediterran.**

- **Ofenkartoffeln, gefüllt mit Melitzano-Salata und Frühlingszwiebeln**
- **Kopfsalatherzen mit Pita-Sauce, Rocoto-Chillies und Gewürzoliven**
- **Rotbarschfilet mit Taramokruste**
- **Gratin von Riesenbohnen & Auberginen, mit Feta überbacken**
- **Zucchinischiffchen mit einer Füllung aus Garnelen, Alfa-Alfa-Sprossen und Kafteri-Salata**
- **Griechische Nudelpfanne mit Hähnchen, Garnelen und Oregano**

Alle Rezepte gelten – soweit nicht anders angegeben - für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte: [www.liakada.de](http://www.liakada.de)

11. Auflage

**RILA** Feinkost-Importe  
der Länder-Marken-Spezialist  
Postfach 1161  
D-32340 Stemwede-Levern

e-mail: [kontakt@rila.de](mailto:kontakt@rila.de)



Die **fettgedruckten**  
Zutaten finden Sie im  
Länderfeinkost-Regal  
**LIAKADA.**

## **Ofenkartoffeln, gefüllt mit Melitzano-Salata und Frühlingszwiebeln**

(für 2 Personen)

### **Zutaten:**

- 2 große gegarte Ofenkartoffeln
- 1 Glas **LIAKADA Melitzano-Salata** (Auberginen-Creme)
- 1-2 TL **LIAKADA Würzmischung**
- 2 Frühlingszwiebeln

### **Zubereitung:**

Heiße gegarte Ofenkartoffeln längs halbieren, mit einem kleinen Löffel die Ofenkartoffeln etwas aushöhlen. Kartoffelmasse gut mit Melitzano-Salata vermengen und mit der Würzmischung abschmecken, dann die Ofenkartoffeln wieder füllen und die in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln darüber streuen.

## **Kopfsalatherzen mit Pita-Sauce, Rocoto-Chillies und Gewürzoliven**

### **Zutaten:**

4 Kopfsalatherzen

1 Glas **LIAKADA Pita-Sauce**

1 Glas **LIAKADA Rocoto-Chillies**

1 Glas **LIAKADA Grüne Gewürz-Oliven**

**LIAKADA Pita-Brot**

### **Zubereitung:**

Kopfsalatherzen putzen und waschen, über Kreuz einschneiden (aber nicht durchschneiden) und auf je einem Suppenteller vorsichtig auseinanderdrücken. Pita-Sauce gleichmäßig über die Kopfsalatherzen verteilen. Rocoto-Chillies in feine Streifen schneiden, Oliven halbieren und über dem Salat verteilen. Dazu erwärmtes Pita-Brot reichen.

## **Rotbarschfilet mit Taramokruste**

### **Zutaten:**

4 Rotbarschfilets

**LIAKADA Fisch Gewürzzubereitung**

1 Glas **LIAKADA Taramo-Salata** (Dorschrogen-Creme)

50 g Paniermehl

1 Ei

**LIAKADA Kritharaki** (griech. Teigwaren in Reisform)

frischer Oregano

### **Zubereitung:**

Rotbarschfilet mit Fisch Gewürzzubereitung würzen. Taramo-Salata in eine Schüssel geben, mit dem Paniermehl und Ei gut vermengen. Gleichmäßig auf den Fischfilets verteilen und im Ofen für ca. 12 Min. bei 190 °C backen.

Als Beilage empfehlen wir Kritharaki. Nach Belieben mit frisch gehacktem Oregano bestreuen.

Reichen Sie zu dem Fisch **BOUTARI Moschofilero** - ein frisch-fruchtiger und trockener Weißwein aus der Region Mantinia.

## **Gratin von Riesenbohnen & Auberginen, mit Feta überbacken**

### **Zutaten:**

1 Zwiebel

1 Frühlingszwiebel

1 große Dose **LIAKADA Riesenbohnen in Tomatensauce**, 800g

1 Dose **LIAKADA Auberginen**

**LIAKADA Würzmischung**

250 g Feta

### **LIAKADA Pita-Brot**

### **Zubereitung:**

Zwiebel und Frühlingszwiebel fein bzw. in Scheibchen schneiden und zusammen mit den Bohnen, Auberginen und etwas Würzmischung in eine Auflaufform geben. Den in dünne Scheiben geschnittenen Feta darauf legen und ca. 12 Min. bei 200 °C im Backofen gratinieren.

Dazu empfehlen wir warmes Pita-Brot und einen trockenen Rotwein **Boutari Naoussa** – aus erlesenen roten Xinomavro-Trauben.

## **Zucchinischiffchen mit einer Füllung aus Garnelen, Alfa-Alfa-Sprossen und Kafteri-Salata**

### **Zutaten:**

100 g Eismeergarnelen (TK)

2 mittelgroße Zucchini

1 kleines Bund Blattpetersilie

1 kleines Bund Basilikum

100 g Alfa-Alfa-Sprossen

1 Glas **LIAKADA Kafteri-Salata** (Paprikapüree mit Schafkäse)

**LIAKADA Fisch Gewürzzubereitung**

### **Zubereitung:**

Eismeergarnelen auftauen lassen, kurz abbrausen und kühl stellen. Zucchini waschen, längs halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben (beiseite stellen). Zucchini in gesalzenem Wasser 1-2 Minuten blanchieren. Blattpetersilie und Basilikum in feine Streifen schneiden und mit Alfa-Alfa-Sprossen, Garnelen, Kafteri-Salata und Zucchinifruchtfleisch mischen. Mit Fisch Gewürzzubereitung abschmecken, dann die Füllung auf die 4 Zucchinihälften verteilen. Mit frischen Kräutern servieren.

## **Griechische Nudelpfanne mit Hähnchen, Garnelen und Oregano**

### **Zutaten:**

1 Pckg. **LIAKADA Kritharaki** (griech. Teigwaren in Reisform)

120 g Eismeergarnelen (TK)

4 Hähnchenbrüste

**LIAKADA Fleisch & Gyros Gewürzzubereitung**

**LIAKADA Natives Olivenöl extra** von der Insel Kreta

100 g grüne Bohnen al dente gekocht

100 g Karottenstifte al dente gekocht

50 ml **Boutari Kretikos** (Weißwein)

frische Oreganoblätter

### **Zubereitung:**

Kritharaki in Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen. Eismeergarnelen auftauen lassen, kurz abbrausen und kühl stellen. Hähnchenbrust in breite Streifen schneiden, mit der Fleisch & Gyros Gewürzzubereitung würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Gemüse, Kritharaki und Garnelen zufügen, mit Weißwein ablöschen, mit der Gewürzzubereitung abschmecken. Zum Schluss mit den gezupften Oreganoblättern garnieren.

Reichen Sie dazu **Boutari Kretikos**, einen trockenen, weißen Landwein von der Sonneninsel Kreta.

**Kali Orexi!**

Guten Appetit!