

# LIAKADA



Köstliche Rezepte  
der griechischen Küche

# Auberginen-Röllchen mit Oliven & Frischkäse

1 mittelgroße Aubergine  
200 g Frischkäse  
1 Glas LIAKADA Kalamata Oliven in  
Balsamico-Essig, entsteint (155 g)  
2 Knoblauchzehen  
8 EL LIAKADA Natives Olivenöl extra  
„Kalamata“

8 Zahnstocher  
Salz, Pfeffer  
LIAKADA Pita-Brot  
LIAKADA Pita-Sauce

Die Aubergine waschen und längs in Scheiben von ca. 1 cm Dicke schneiden. Auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech, am besten Grillblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 220°C ca. 4-5 Minuten goldbraun backen.

Die Auberginenscheiben auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit der Hälfte der abgetropften Oliven vermengen, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Knoblauch würzen.

Anschließend alles in einer hohen Schüssel mit dem Pürierstab cremig mixen. Die restlichen Oliven fein hacken und unter die Frischkäsecreme rühren.

Je 1 EL Frischkäsecreme in die Mitte der Auberginenscheiben streichen, aufrollen und die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Dazu empfehlen wir Pita-Brot mit Pita-Sauce.



LIAKADA



Zubereitungszeit:



## Gefüllte Tomaten mit Kritharaki

4 große Fleischtomaten  
120 g LiAKADA Kritharaki  
(griech. Teigwaren)  
160 g gemischtes Hackfleisch  
2 Knoblauchzehen  
2 TL LiAKADA Würzmischung

2 EL LiAKADA Natives Olivenöl extra  
„Kreta“  
100 g LiAKADA Grüne Oliven,  
entsteint  
120 g Fetakäse  
Pfeffer

Die Tomaten waschen, oben eine Öffnung einschneiden, so dass man das Fruchtfleisch gut entfernen kann.

Die Kritharaki nach Anweisung kochen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit dem gehackten Knoblauch, der Würzmischung und Pfeffer würzen und in Olivenöl braten. Die Oliven in Scheiben schneiden und zu dem Hackfleisch geben.

Das Hackfleisch mit den abgetropften Kritharaki mischen und in die ausgehöhlten Tomaten geben.

Fetakäse zerbröseln und über die Tomaten streuen.

Die Tomaten in eine gefettete Auflaufform setzen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten backen und sofort auf Tellern servieren.



Zubereitungszeit:





## Gegrillte Lamm-Gemüse-Spieße

800 g mageres Lammfleisch aus der Keule  
1 EL LIAKADA Würzmischung  
1 EL getrockneter Oregano  
100 g abgetropfte LIAKADA Grüne Oliven mit Paprikapaste  
1 gelbe Paprika

150 g Cocktailtomaten  
8 Metallspieße  
LIAKADA Natives Olivenöl extra  
LIAKADA Kritharaki (griech. Teigwaren)  
Tomatensauce

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und mit der Würzmischung und Oregano würzen. Paprika putzen und in Stücke schneiden. Jeweils auf die Spieße abwechselnd Lammfleisch, Oliven, Paprika und Tomaten stecken. Mit Olivenöl beträufeln und auf dem Grill oder in der Pfanne garen. Dazu empfehlen wir Kritharaki-Tomaten-Bällchen. Hierfür unter die gegarten Kritharaki etwas Tomatensauce mischen und mit Hilfe einer Tasse eine Kugel formen und als Beilage servieren.



Zubereitungszeit:



# Überbackene Feigen mit Halvas

4 frische Feigen  
120 ml Sahne  
1 TL Cognac  
2 EL Honig  
100 g gehackte Mandeln  
100 g LIAKADA Sesam-Halvas

*Für die Form:*  
30 g Butter

*Zur Dekoration:*  
geröstete Mandelblätter  
Grenadine

Die Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten.  
Die Feigen waschen, trockentupfen und den Stiel entfernen. Über Kreuz einschneiden, so dass die Feigen auseinanderklappen. In eine ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Form setzen.  
Die Sahne mit Cognac und Honig steif schlagen, dann die Mandeln und den zerbröselten Halvas unterheben.  
Ca. 1 EL der Creme jeweils auf die Feigenmitte geben. Im Backofen bei 225°C ca. 10 Minuten backen.  
Eine Feige auf einen Desserteller setzen, noch ca. ½ EL der Creme darauf geben und mit gerösteten Mandeln und Grenadine garnieren. Sofort servieren.



Zubereitungszeit:

