

Wintermenü

- 🌿 **Rote Linsensuppe**
- 🌿 **Hackfleischbällchen vom Lamm in würziger Tomatensauce mit Kartoffelpüree**
- 🌿 **Schokoladekuchen mit AUTHENTIKON natives Olivenöl extra**

Rote Linsensuppe

Zutaten

- 🌿 3 EL KALLISTON natives Olivenöl extra
- 🌿 1 Zwiebel feingehackt
- 🌿 1 Knoblauchzehe feingehackt
- 🌿 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 🌿 1 TL Koriander gemahlen
- 🌿 200 g rote Linsen
- 🌿 1 l Hühnerbrühe
- 🌿 1 TL Rotweinessig
- 🌿 2 EL frische Korianderblätter

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in KALLISTON Olivenöl für ca. 10 Minuten anschwitzen, dann die roten Linsen und die gemahlene Gewürze hinzufügen und mit geringer Hitze rösten. Anschließend die Hühnerbrühe hinzugeben, zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Zuletzt den Rotweinessig und die frischen Korianderblätter unterrühren.

Hackfleischbällchen vom Lamm in würziger Tomatensauce mit Kartoffelpüree

Zutaten

Fleischbällchen

- ✿ 2 EL KALLISTON natives Olivenöl extra
- ✿ 1 große Zwiebel feingehackt
- ✿ 4 Knoblauchzehen fein gehackt
- ✿ 1 Ei
- ✿ 500 g faschiertes Lammfleisch
- ✿ 100 g Semmelbrösel
- ✿ 2 EL Rosmarin feingehackt
- ✿ 2 EL Petersilie fein gehackt
- ✿ 2 TL Senf

Tomatensauce

- ✿ 1 EL KALLISTON natives Olivenöl extra
- ✿ 1 halbe Zwiebel feingehackt
- ✿ 2 TL rote Chili feingehackt
- ✿ 1 TL Zimt
- ✿ 400 g passierte Tomaten

Zubereitung

Den Ofen auf 220°C vorheizen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anrösten und anschließend auskühlen lassen.

Das Ei in eine Schüssel geben, die übrigen Zutaten hinzufügen und mit den Händen gut vermengen. Kleine Bällchen formen, in der Pfanne mit Olivenöl für ca. 7 Minuten auf jeder Seite braten.

Inzwischen die Tomatensauce zubereiten. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten, anschließend den Chili dazugeben. Zuletzt die passierten Tomaten und den Zimt hinzufügen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Fleischbällchen in die Tomatensauce einlegen und für weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Kartoffelpüree mit Parmesan

- ✿ 1 kg Kartoffeln
- ✿ 150 ml Milch
- ✿ 100 ml AUTHENTIKON natives Olivenöl extra
- ✿ 50 g Parmesan
- ✿ gehackte Petersilie und Basilikum

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser für ca. 20 Minuten kochen und dann abseihen. Die Milch und das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Kartoffeln dazugeben und pürieren, anschließend würzen, Parmesan, Petersilie und Basilikum unterheben.

Schokoladekuchen mit AUTHENTIKON natives Olivenöl extra

Zutaten

- ✿ 150 ml AUTHENTIKON natives Olivenöl extra
- ✿ 50 g Kakaopulver
- ✿ 125 ml kochendes Wasser
- ✿ 2 TL Vanillezucker
- ✿ 150 g gemahlene Mandeln
- ✿ 0,5 TL Natron
- ✿ Prise Salz
- ✿ 200 g Staubzucker
- ✿ 3 Freilandeier

Zubereitung

Ofen auf 170 °C vorheizen. Eine 26 cm Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Das Kakaopulver in einem Messbecher mit dem kochenden Wasser und dem Vanillezucker verrühren bis eine cremige Paste entsteht. Den Zucker, das Olivenöl und die Eier in der Küchenmaschine für ca. 3 Minuten verrühren, das Kakaogemisch und die gemahlene Mandeln (vermengt mit Salz und Natron) hinzufügen und untermengen. Anschließend den Teig in die Backform geben und 40-45 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen. Etwas auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Genießen Sie den Kuchen lauwarm mit einer Kugel Olivenöleis.

Guten Appetit!

Unsere Olivenöle und Oliven sind erhältlich bei

- ✿ **MPreis** - Olivenöl AUTHENTIKON und KALLISTON
- ✿ **INTERSPAR & EUROSPAR** – KALLISTON Oliven gefüllt mit Feta, KALLISTON Oliven gefüllt mit Tomaten, AUTHENTIKON Bio Kalamata Oliven
- ✿ **Gepp's für Gaumenfreunde** in München, Regensburg und Nürnberg
- ✿ oder unter www.olive-co.at