

Wintermenü für 6-8 Personen

- 🌿 **Wintersalat mit Honig**
- 🌿 **Griechischer Lammtopf**
- 🌿 **Katerinas Baklava (Nusstarte)**

Wintersalat

Zutaten

- 🌿 1 Butternusskürbis
- 🌿 2 rote Zwiebel
- 🌿 4 Pastinaken
- 🌿 3 EL KALLISTON natives Olivenöl extra
- 🌿 1-2 EL Honig
- 🌿 1 kleines Ciabatta
- 🌿 1 EL Sonnenblumenkerne
- 🌿 225 g Spinatblätter
- 🌿 2 EL Weißweinessig
- 🌿 1 TL Dijon Senf

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Kürbis, die Zwiebel und die Pastinaken in Stücke schneiden, mit dem halben Olivenöl beträufeln und in einer Auflaufform für 20 Min. ins Rohr geben und einmal wenden. Den Honig, das kleingeschnittene Ciabatta und die Sonnenblumenkerne dazugeben und erneut für ca. 5 Min. in den Ofen schieben.

Das etwas ausgekühlte Gemüse mit den Spinatblättern vermischen und mit Weißweinessig, Senf und dem restlichen Öl marinieren und sofort servieren.

Griechischer Lammeintopf

Zutaten

- 🌿 4 Lammnackenstücke
- 🌿 etwas Mehl
- 🌿 AUTHENTIKON biologisches natives Olivenöl extra
- 🌿 3 Zwiebeln
- 🌿 2-3 Pastinaken
- 🌿 6 Knoblauchzehen
- 🌿 Salz und gemahlene Pfeffer
- 🌿 6-8 frische Rosmarinzwige
- 🌿 6-8 Kartoffeln

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C vorheizen. Das Lammfleisch in Mehl wälzen, auf beiden Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne die geschnittenen Zwiebel, die Pastinaken und den halbierten Knoblauch für 2-3 Minuten anrösten, salzen und pfeffern und die Rosmarinzwige dazugeben.

Das Fleisch und die halbierten Kartoffeln wieder dazugeben und mit etwas Wasser aufgießen. Mit dem Deckel verschließen und im Rohr für ca. 1 Stunde braten, bis das Fleisch zart ist.

Katerinas Baklava (Nusstorte)

Zutaten für die Baklava

- ✿ 2 Pkg. Blätterteig
- ✿ 500 g gehackte Walnüsse (oder gemischt mit Mandeln und Pistazien)
- ✿ 1 TL gemahlene Zimt
- ✿ 1 TL Nelkenpulver
- ✿ 1 TL Zucker
- ✿ 300 g geschmolzene Butter
- ✿ ganze Nelken

Zutaten für den Sirup

- ✿ 650 g Zucker
- ✿ 400 g Wasser
- ✿ 80 g Honig
- ✿ geriebene Orangen- oder Zitronenschalen (bio)
- ✿ 1 Zimtstange

Zubereitung

Eine Auflauf- oder Kuchenform (ca. 40 x 30 cm) mit Blätterteig auslegen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. In einer großen Schüssel die gehackten Nüsse, Zucker, Zimt und Nelkenpulver vermischen und die Masse in die Auflaufform geben, mit dem restlichen Blätterteig bedecken und erneut mit Butter bestreichen und etwas Wasser besprenkeln. Im vorgeheizten Rohr bei 150°C für ca. 1,5 Stunden backen, bis die Baklava goldbraun ist.

Die Zutaten für den Sirup in einem Topf erwärmen und für 2 Minuten aufkochen lassen. Sobald die Baklava fertig ist mit dem Sirup übergießen und einziehen lassen. Ausgekühlt in Stücke teilen, mit einer Gewürznelke garnieren und servieren.

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