

Sommermenü

-  **Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Gemüse**
-  **Kabanaki Peperoni mit Feta gefüllt und Erdbeersalat**

Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Gemüse

Zutaten

-  2 Kartoffeln, klein geschnitten
-  2 Zucchini, geschnitten
-  1 rote Zwiebel, geschnitten
-  3 Tomaten, geschnitten
-  5 Knoblauchzehen, fein gehackt
-  1 Glas Kalamata Oliven ohne Kern
-  3 EL Kapern
-  4 Lorbeerblätter
-  2-3 Thymianzweige
-  150 ml KALLISTON natives Olivenöl extra
-  6 Viktoriabarschfilet
-  2 TL getrockneten Oregano
-  2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln und das geschnittene Gemüse mit Knoblauch, Zwiebeln, Kapern und Kräutern in einer Schüssel mit dem Olivenöl marinieren und gut vermengen. Das Gemüse in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten garen.

Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf das vorgegarte Gemüse legen, anschließend mit Olivenöl beträufeln, mit Oregano bestreuen und nochmals für 15 Minuten ins Rohr geben. Zuletzt mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Kabanaki Peperoni mit Erdbeersalat

Zutaten

- 🌿 2 TL Dijon Senf
- 🌿 1 TL Thymianhonig
- 🌿 5 Frühlingszwiebeln
- 🌿 2 EL Rotweinessig
- 🌿 Salz
- 🌿 frisch gemahlene Pfeffer
- 🌿 Kopfsalat
- 🌿 250 g junge Spinatblätter
- 🌿 12 Erdbeeren
- 🌿 1 Glas KALLISTON Kabanaki Peperoni gefüllt mit Feta
- 🌿 1 Glas KALLISTON Oliven gefüllt mit Mandeln

Zubereitung

In einer Schüssel Senf, Honig, Essig und Öl von den Kabanaki Peperoni gut verrühren. Die inneren Kopfsalatblätter mit den Spinatblättern in eine Salatschüssel geben. Erdbeeren, Peperoni und Oliven mit Mandeln dazugeben, mit dem Dressing vermengen und servieren.

Guten Appetit!

Unsere Olivenöle und Oliven sind erhältlich bei

- 🌿 **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
- 🌿 Online unter www.olive-co.at