



IBERO

IBERO
Spanische
Oliven
entsalzt

IBERO
Spanische
Oliven
entsalzt

**Eine kulinarische Reise
in die Welt der
spanischen Küche**

Tapas

Miesmuscheln mit Oliven und Serrano-Schinken

Das Miesmuschelfleisch auftauen und in 4 kleine Tonschälchen (Ø 13 cm) geben und salzen. Den Knoblauch über die Muscheln streuen, die abgetropften Oliven dazu geben und vermengen. Die Zitrone vierteln, in Scheiben schneiden und zu den Muscheln geben. Mit Olivenöl begießen, bis die Muscheln halb bedeckt sind. Den Serrano-Schinken in kleine Stücke reißen und auf den Muscheln verteilen. Die Tonschälchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C 12-15 Minuten garen und heiß servieren.



Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal **IBERO**

600 g Miesmuschelfleisch (TK)
Salz
1 feingehackte Knoblauchzehe
65 g **IBERO Oliven**
½ Bio-Zitrone
4 Scheiben Serrano-Schinken
IBERO Natives Olivenöl extra

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Minuten

Spanisches Olivenbrot

Die Tomaten und Zwiebeln in Würfel schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden und alles miteinander mischen. Einige Basilikumblätter in die Mischung zupfen.

Olivenöl und Balsamico-Essig dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten-Oliven-Mischung auf den Weißbrotscheiben verteilen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Brotscheiben im Backofen bei 100°C ca. 10-12 Minuten knusprig, aber nicht braun rösten.

Tipp: Lieben Sie einen intensiven Knoblauchgeschmack, fügen Sie einfach frischen feingehackten Knoblauch zu.



4 große Scheiben Weißbrot

6 Tomaten

2 Zwiebeln

85 g **IBERO Oliven mit Knoblauchcreme**

einige Basilikumblätter

6 EL **IBERO Natives Olivenöl extra**

2 EL Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer

nach Belieben 1 feingehackte Knoblauchzehe

Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten

Brotspieße mit Snack-Oliven

Für die Brotspieße das Baguette in Scheiben schneiden und ca. 2-3 Minuten bei 250°C auf der mittleren Schiene rösten. Mit Mojo Verde oder Mojo Rojo bestreichen, mit Manchego belegen und mit Olivenöl beträufeln. Dann weitere 2-3 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken und sofort servieren. Reichen Sie dazu unsere gefüllten **IBERO Snack-Oliven**.

Pro Person 3 Baguettescheiben
1 Glas **IBERO Mojo Verde** oder
Mojo Rojo
150 g Manchego in Scheiben
1 EL **IBERO Natives Olivenöl extra**

IBERO Snack-Oliven
mit Knoblauch & Thymian
oder mit Chili & Thymian



Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Hähnchenrouladen mit Oliven & Frischkäse

Die Hähnchenbrustfilets mit einem Schmetterlingsschnitt einschneiden und flach klopfen.

Die Oliven mit dem Frischkäse und dem Schnittlauch zu einer Masse verrühren.

Hähnchenbrustfilets mit der Mischung bestreichen und aufrollen.

Mit einem Zahnstocher oder Küchenband zusammenhalten.

Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen in eine gefettete Auflaufform legen und bei 200°C 30-45 Minuten garen.

Den Zahnstocher oder das Band entfernen, die Rouladen in Scheiben schneiden und mit Nudeln oder Reis servieren.

Tipp: Verwenden Sie statt der grünen Oliven die in Scheiben geschnittenen **IBERO schwarze Oliven**.



4 Hähnchenbrustfilets (je ca. 160-180 g)
ca. 50 g **IBERO grüne Oliven in Scheiben**

150 g Frischkäse

2 EL gehackter Schnittlauch

2 EL **IBERO Natives Olivenöl extra**

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 50-60 Minuten

Kabeljaufilet auf Paprikagemüse mit Kapern-Äpfel

Paprika putzen, in Streifen schneiden und in Olivenöl unter häufigem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Kapern-Äpfel und fein gehackten Knoblauch dazu geben und kurz mitbraten.

Sherry-Essig zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Kabeljaufilet mit dem Saft der Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.

Kabeljaufilet mit Paprikagemüse und Kapern-Äpfel auf Tellern anrichten und mit Reis servieren.



800 g rote Paprika
8 **IBERO Kapern-Äpfel**
2 Knoblauchzehen
1 EL Sherry-Essig
Salz, Pfeffer
ca. 600 g Kabeljaufilet
1 Zitrone

Zum Braten:
IBERO Natives Olivenöl extra

Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten

O
B
E

Dattel-Schokoladen-Kuchen

Datteln fein hacken, mit Cointreau beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen.

Eigelb, Zucker und Olivenöl verrühren. Schokolade in Stücke brechen, in der warmen Milch schmelzen und zusammen mit den feingehackten Datteln unter die Eigelbmasse rühren. Walnüsse, Stärke, Backpulver und Salz mischen und unter die Masse rühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Teig in eine gefettete Kuchenform (Ø 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für die Glasur die zerkleinerte Schokolade im Wasserbad schmelzen. Puderzucker und Cointreau glattrühren und unter die Schokolade rühren. Die Glasur auf den noch warmen Kuchen streichen und mit den Dattelhälften garnieren.

¡Buen provecho!



200 g entsteinte Datteln
3 EL Cointreau
3 Eigelb
100 g Zucker
2 EL **IBERO Natives Olivenöl extra**
100 g Zartbitter-Schokolade
50 ml warme Milch
150 g geriebene Walnüsse
1 EL Speisestärke
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
3 Eiweiß

Für die Glasur:
50 g Zartbitter-Schokolade
50 g Puderzucker
2 EL Cointreau
4 entsteinte halbierte Datteln

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten