

Rezeptideen mit Pieria Olive Oil

Mediterrane Inspiration für Website, Social Media und Produktkommunikation

22 Ideen, bei denen hochwertiges Olivenöl nicht nur Zutat, sondern geschmacklicher Mittelpunkt ist.

Kulinarisches Konzept

Die Auswahl verbindet griechische Klassiker mit moderner mediterraner Küche. Pieria Basic eignet sich besonders zum Marinieren, Kochen, Backen und Schmoren. Pieria Premium kann als Finishing-Öl eingesetzt werden, damit Aroma, Fruchtigkeit und Optik auf dem Teller stärker zur Geltung kommen.

Empfohlene Rubriken für pieriaoliveoil.eu

Griechische Klassiker · Schnelle Küche · Grillen & Sommer · Backen mit Olivenöl

Griechische Klassiker

1. Griechischer Bauernsalat mit Pieria Premium

Tomaten, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Kalamata-Oliven, Feta und Oregano. Pieria Premium erst unmittelbar vor dem Servieren großzügig darübergeben.

2. Feta aus dem Ofen

Feta mit Kirschtomaten, Paprika, Knoblauch, Oregano und Pieria Basic im Ofen backen. Zum Abschluss mit etwas Pieria Premium verfeinern.

3. Tzatziki mit Olivenöl-Topping

Griechischen Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Zitrone und Dill verrühren. Das Olivenöl sichtbar als aromatisches Topping auf der Oberfläche verteilen.

4. Skordalia

Kartoffeln, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl zu einer cremigen griechischen Beilage verarbeiten. Passt zu Fisch, Gemüse und geröstetem Brot.

5. Gigantes Plaki

Griechische Riesenbohnen mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Pieria Basic langsam im Ofen schmoren.

6. Spanakopita

Knusprigen Filoteig mit Spinat, Feta, Frühlingszwiebeln, Dill und Olivenöl füllen und goldbraun backen.

Mediterrane Hauptgerichte

7. Zitronenhuhn vom Blech

Hühnerkeulen mit Kartoffeln, Knoblauch, Zitrone, Rosmarin und Pieria Basic marinieren und gemeinsam im Ofen garen.

8. Dorade mit Kräutern und Zitronen-Olivenöl

Eine ganze Dorade mit Petersilie, Knoblauch und Zitrone garen. Am Tisch mit Pieria Premium vollenden.

9. Kritharaki mit Garnelen

Griechische Reisnudeln mit Tomaten, Garnelen, Feta und Kräutern zubereiten. Ein Schuss Olivenöl sorgt am Ende für Bindung und Aroma.

10. Melanzani mit Tomaten und Feta

Geröstete Melanzani mit geschmorten Tomaten, Feta, Petersilie und Olivenöl servieren - als Vorspeise oder vegetarisches Hauptgericht.

11. Lamm-Souvlaki mit Kräutermarinade

Lammfleisch mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone, Thymian und Oregano marinieren und auf Spießen grillen.

12. Mediterrane Ofenkartoffeln

Kartoffelspalten mit Pieria Basic, Zitronensaft, Senf, Knoblauch und Oregano knusprig backen.

Schnelle Rezepte und Social Media

13. Geröstetes Sauerteigbrot mit Tomaten

Brot rösten, mit Knoblauch einreiben und mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Meersalz und Pieria Premium belegen.

14. Burrata mit Pfirsich und Olivenöl

Burrata mit reifem Pfirsich oder Nektarine, Rucola, gerösteten Mandeln und Pieria Premium anrichten.

15. Olivenöl-Dip in drei Varianten

Pieria Olive Oil mit Meersalz und Oregano, mit Chili und Knoblauch oder mit Zitrone und Petersilie kombinieren.

16. Pasta Aglio e Olio auf griechische Art

Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Petersilie, Zitronenschale, Oliven und etwas Feta zubereiten.

17. Wassermelonen-Feta-Salat

Wassermelone, Feta, Minze und Limette kombinieren und mit einem fruchtigen Olivenöl-Finish servieren.

18. Gebackener Camembert mit Honig und Olivenöl

Camembert mit Thymian, Walnüssen, wenig Honig und Pieria Premium servieren.

Backen und Desserts

19. Griechischer Olivenöl-Zitronenkuchen

Einen saftigen Rührkuchen ohne Butter mit Zitronenschale, Joghurt und Olivenöl backen.

20. Schokoladenmousse mit Olivenöl und Meersalz

Dunkle Schokolade mit einem mild-fruchtigen Olivenöl kombinieren und vor dem Servieren mit wenigen Tropfen Öl sowie Meersalz vollenden.

21. Orangen-Olivenöl-Kuchen

Orange, Mandeln und Olivenöl zu einem saftigen mediterranen Kuchen verarbeiten.

22. Vanilleeis mit Pieria Premium

Vanilleeis mit einem kleinen Schuss Pieria Premium, Meersalz und gerösteten Pistazien servieren.

Empfohlene Produktverwendung

Pieria Basic: für Marinaden, Ofengerichte, Schmorgerichte, Pasta, Gemüse und zum Backen.

Pieria Premium: als Finishing-Öl für Salate, Fisch, Brot, Käse, Suppen und Desserts.

Hinweis zur Veröffentlichung

Für die Website wirken einzelne Rezeptseiten mit Zutatenliste, Zubereitung, Zubereitungszeit und passender Produktempfehlung besonders verkaufsfördernd. Kurze Varianten eignen sich für Instagram, Facebook und Newsletter.