# Joghurt-Sauce mit Minze

Cremig. Kühl. Erfrischend. Joghurt-Sauce ist der perfekte Kontrast zu scharfen oder deftigen Gerichten. Damit passt sie perfekt zu Falafel, Bifteki, Kebab und Köfte. In wenigen Sekunden zusammengemischt, kannst du so deine Gerichte verfeinern oder sie als Dip nutzen. Frische Minze schmeckt besonders erfrischend, aber falls du keine zur Hand hast, kannst du problemlos auch getrocknete verwenden.

---

# Gefüllte Weinblätter

Weicher Reis in einem Mantel aus saftigen Weinblättern. Gefüllte Weinblätter sind eine raffinierte Vorspeise, die sich auch prima als Beilage zum Hauptgericht macht. Ein bisschen Zitronenabrieb, ein bisschen Minze. Viel mehr braucht es nicht, um aus den liebevoll eingewickelten Paketen kleine Geschmacksbomben zu machen.

---

# Brathähnchen

Goldbraun. Knusprige Haut. Saftiges Fleisch. Ein gutes Brathähnchen ist ein kulinarisches Meisterwerk. Und dabei gar nicht schwer zuzubereiten. Hochwertiges Fleisch, ein paar Gewürze und eine aromatische Füllung sind alles, was du brauchst, um ein köstliches Brathuhn zuzubereiten. Und wer darüber hinaus die optimale Bratzeit kennt, kann sichergehen, ein perfektes Ergebnis zu erhalten. Inwiefern du dein

Brathähnchen weiter verfeinerst, ist dir überlassen. Hier ist schon mal mein Basis-Rezept für Brathähnchen aus dem Ofen.

---

# Griechische Moussaka

Moussaka ist Essen für die Seele. Das Geheimnis? Der Auberginen-Hackfleisch-Auflauf besteht aus mindestens vier Schichten und jeder Menge Liebe. Traditionell mit Hammelfleisch zubereitet, wird griechische Moussaka in der modernen Küche meist aus einer Rinderhackfleisch-Sauce, frittierten Auberginen, gekochten Kartoffeln und einer cremigen Béchamel zusammengesetzt. Du siehst: Die Zubereitung ist etwas aufwendiger. Aber glaub mir: es lohnt sich wirklich. Nur die Kalorien solltest du ignorieren.

---

# Gefüllte Mini-Bifteki

Bifteki sind die griechische Variante der deutschen Frikadellen – oftmals jedoch mit Minze und Oregano verfeinert, manchmal mit Feta oder Tomaten gefüllt. Für mich ist es jedoch ein himmelweiter Unterschied. Denn die Gewürze verleihen den kleinen Fleischbällchen eine mediterrane Leichtigkeit und sorgen für noch mehr Geschmack.

---

# Griechischer Salat

Frisch aus dem Garten auf den Tisch. Choriatiki ist griechischer Bauernsalat. Rein kommt alles, was sich im eigenen Beet finden lässt: Knackige Gurken, sonnengereifte Tomaten, aromatische Spitzpaprika. Zwiebeln, Oliven und Feta dürfen hier natürlich auch nicht fehlen. Zusammen mit griechischem Bergoregano entsteht so ein herrlich erfrischender Salat.

---

# Röstbrot

Ob zur Eröffnung des Dinners mit etwas Butter oder Öl, zum Aufstreichen von Pasten und Verkosten von Dips oder einfach zum nebenher knabbern. Röstbrot ist nicht nur herrlich knusprig, sondern vor allem schnell gemacht. Ich verwende am liebsten Panini bzw. Ciabatta, doch die Brotauswahl ist schier endlich.

---

# Knusprige Auberginen-Sticks

Heiß, knusprig frisch und unvorstellbar aromatisch: Frittierte Auberginen-Sticks sind meine absolute Lieblingsbeilage zu Grillgerichten und harmonieren perfekt mit Tsatsiki, Gemüse und geröstetem Brot. In nur wenigen Sekunden habt ihr sie innen herrlich saftig und außen schön kross.

# Oliven-Tapenade aus Kalamata-Oliven

Eine exzellente Oliventapenade braucht eigentlich nicht viel mehr als hochwertige Oliven, einen Schuss Olivenöl, etwas frischen Knoblauch und eine Prise Salz. Wenn ihr mich fragt, geht hier nichts über die saftigen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Aber probiert selbst.

---

# Tomaten-Feta-Aufstrich

Mehr Tomatengeschmack geht nicht! Dieser Aufstrich holt dir den Sommer auf die Zunge – und zwar zu jeder Jahreszeit. Am besten genießt du ihn auf frisch geröstetem Brot mit einem Schuss Olivenöl. Aber auch auf Sandwiches schmeckt diese Tomaten-Feta-Creme fantastisch.

---

# Zitronen-Kartoffeln

Spätestens wenn der herrliche Zitronenduft aus dem Ofen strömt, kann man diesem Gericht nicht mehr widerstehen: Zitronenkartoffeln! Manche etwas knusprig, manche cremig weich – eine Kombination die besser nicht sein könnte.

# Tsatsiki wie aus Griechenland

Tsatsiki darf bei keiner Grillparty fehlen – und die Grillsaison ist so gut wie eröffnet! Zeit, sich mit dem ultimativem Tsatsiki-Rezept zu bewaffnen. Lasst euch diese griechische Vorspeise auf der Zunge zergehen und fühlt euch von heimischen Balkon direkt auf die sonnigen Inseln Griechenlands versetzt.