

Griechische Vorspeisen

Taramas, Tsatsiki, Saganaki, Dolmades, Kalamata-Oliven, Salat und so vieles mehr. Griechische Vorspeisenteller sind oft üppig gefüllt. Hier türmen sich kalte Vorspeisen aller Art, eine verführerischer als die andere. Ich verrate euch meine griechischen Lieblingsrezepte, die ich auf meinen Reisen durch das Land kennenlernen durfte.

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.