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.

Taramas

Pink. Cremig. Mit dem Geschmack des Meeres. Taramosalata bzw. Tarama ist eine griechische bzw. türkische Vorspeise aus Fischrogencreme. Mit Pita oder geröstetem Brot gereicht ist sie der perfekte Einstieg in ein mediterranes Menü oder als Snack zwischendurch.

Kalamata-Oliven in Balsamico

Ihr wollt Griechenland schmecken können? Dann kann ich euch nur ans Herz legen, eure Oliven selbst zu marinieren. Ich persönlich bevorzuge die saftig-aromatischen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Einmal eingelegt müsst ihr nichts mehr tun außer warten, euch auf den herrlich intensiven Geschmack freuen. So eignen sich als besonderer Appetizer. Während ihr noch am Brutzeln seid, könnt ihr sie einfach mit ein wenig geröstetem Knoblauchbrot und einer Portion Tsatsiki servieren.

Panierter Feta

Du sucht eine schnelle Vorspeise, die zu Geschmacksexplosionen führt? Dann bist du mit Feta-Käse richtig beraten! Paniert verleihst du dem cremigen Inneren eine knusprige Hülle. Durch einen feinen Zucchini-Mantel erhält deine Vorspeise dabei nicht nur eine fruchtige Note, sondern wird umso saftiger. So servierst du deinen Gästen in nur 15 Minuten ein wahres Gedicht.