

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.

Panierter Feta

Du suchst 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.

Saganaki

Fruchtige Tomaten, cremiger Feta. Saganaki ist gebackener Schafskäse. Oft wird er paniert gereicht. Eine besonders einfach und schnelle Variante, ist jedoch ein Auflauf mit Tomaten. Wir servieren ihn vor allem gerne, als Beilage zu Gegrilltem oder Ofengerichten wie Zitronen-Kartoffeln oder Bifteki. Ausgekühlt schmeckt er übrigens nochmal besser als warm.