

Schnelle Vorspeisenplatte



Für 6 – 8 Personen

1 Gurke
Tomaten
1 Zwiebel
1 – 2 Feta-Käse
1 Dose eingelegt Weinblätter
1 Glas eingelegte geröstete Paprika (z.B. Norma)
1 Becher Tamaris (Fischrogencreme) falls erhältlich
1 Dose dicke weiße Bohnen in Tomatensoße (bei Griechen od. Türken)
1 Becher fertigen Tsatsiki
Olivenöl, Oregano

Tsatsiki selbst gemacht: 250g Quark, 250g Schmant (od. Saure Sahne), 1 Gurke (geraspelt u. gut ausgepresst), 1-2 Knoblauchzehen, Salz u. Pfeffer, 1Schuß Essig. Alles gut durchrühren und wenn möglich 1-2 Std. kühl durchziehen lassen.

Vorbereitungen:

Fetakäse würfeln, mit Oregano würzen und mit Olivenöl beträufeln, gut aber vorsichtig durchrühren.

Wer sich mehr Arbeit machen möchte, die eingelegten Paprika mit den Fetakäsewürfel füllen und anrichten. Sieh sehr gut aus und schmeckt.

Die restlichen Zutaten ähnlich meines Fotos anrichten.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ½ Stunde

Tsatsiki selbst gemacht: ca. ½ Stunde

Auberginen-Käse Päckchen



Für 4 Personen:

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Aubergine

Olivenöl

Schafskäse Feta

1 kleine Rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Geriebenen Mozzarella

1 Dose Pizzatomaten

1 Eßl. Tomatenmark

Aubergine waschen und längs in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Scheiben mit etwas Olivenöl anbraten, danach auf Küchenkrepp legen.

Den Schafskäse in ca. 3 x 4 cm große Rechtecke schneiden, ca. 1 cm stark.

Tomatensugo kochen, dazu Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch hacken und beides in Olivenöl anbraten. Pizzatomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Tomatenmark abschmecken.

Auflaufform mit Olivenöl auspinseln.

Jeweils zwei Auberginenscheiben überkreuzt hineinlegen.

Mit einem Stück Schafskäse füllen und wie ein Paket zusammenfalten und in die Form legen.

Das Tomatensugo mit einem Löffel zwischen den Auberginenpäckchen verteilen.

Mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen.

Bei ca. 180 Grad ca. 15 Min. überbacken, heiß servieren..

•**Zubereitungszeit:** Ca. ¾ Stunde

Garnelen-Saganaki



Für 4 Personen:

400 gr. geschälte Garnelen,
1 Fenchelknolle,
3 – 4 Knoblauchzehen,
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
1 Zwiebel, fein gehackt,
1 Dose Schältomaten 400 gr.,
Tomatenmark,
200 gr. Schafskäse gewürfelt,
Rotwein

Zwiebeln in Olivenöl anbraten,
klein geschnittenen Fenchel dazugeben und leicht anbräunen,
fein gehackten Knoblauch zufügen, noch mal ca. 1 Min. braten, mit etwas Rotwein ablöschen,
Schältomaten, Tomatenmark zugeben und würzen,

Auflaufform mit Olivenöl einreiben, die Tomatensauce darin verteilen.
Die Garnelen in die Saucen legen, nun die Schafskäsewürfel darauf verteilen,
bei 180° C ca. 20 Min. ins Backrohr geben.

Dazu schmeckt Baguette oder türkisches Fladenbrot.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ½ Stunde

Tzatziki



Für 4 Personen:

250g Quark
250g Schmant (od. Saure Sahne)
1 Gurke (geraspelt)
1-2 Knoblauchzehen
Salz u. Pfeffer
1Schuß Essig.

Die Gurke fein raspeln und die Flüssigkeit ganz kräftig ausdrücken (wichtig, sonst wird es zu flüssig),
Quark und Schmant verrühren,
Knoblauchzehe hineinpressen,
Weinessig zugeben,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

•**Tipp:** Tzatziki soll unbedingt 1 – 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen, erst dann bekommt es seinen typischen griechischen Geschmack.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ½ Stunde

Blattsalat mit Spargel und Schafskäse



Einfach und lecker und mit schöner Optik.

Für 4 - 6 Personen:

2-3 Sorten grünen Blattsalat
pro Pers. 2-3 Stangen Spargel
(an Bord oder außerhalb der Saison, aus dem Glas)
1 Glas eingelegte getr. Tomaten in Öl
1 Schafskäse
Balsamicoessig
Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer

Vorbereitungen:

Spargel schälen und im leicht gezuckerten und gesalzenen Wasser kochen,
(Spargel aus dem Glas, abtropfen lassen),
Salat waschen und getr. Tomaten klein schneiden.

Zubereitung:

Salatsoße: Balsamicoessig, Wasser, ein wenig Zucker, Salz, Pfeffer
miteinander verrühren.
Salat anrichten, Spargel auflegen, mit getr. Tomaten Stücke und Schafskäse
anrichten.
Dazu Weißbrot reichen.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ¾ Stunde

Salatsoßen



Dressing „Claudia“

80g Sahne, kräftiger Schuss Curry Ketschup
1 Tl. Weinessig, ½ Tl. Zucker, Salz, Pfeffer.
Alles in einen Taperware Shaker und kräftig schütteln,
die Farbe sollte leicht rot sein.

Pommery-Senf-Vinaigrette

1 Tl. Pommerysenf (altn. ½ Tl. mittelscharfer Senf u. ½ Tl. süßer Senf)
Olivenöl, Balsamico Essig, klein gehackte Zwiebel u. Knoblauch,
Salz, Pfeffer und Zucker.

Himbeer-Vinaigrette

Himbeeressig, 2-3 Eßl. gefrorene Himbeeren, Balsamico Essig, Wasser,
Olivenöl, gehackter Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker.
Mit dem Schneebeesen gut durchrühren, Vorsicht mit dem
Himbeeressig – Soße wird sehr schnell zu intensiv.

Knoblauch-Vinaigrette

4 –5 Zehen kleingehackter Knoblauch, Weiswein, Weinessig, Wasser,
Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker.
Ca. 1 Tag vorher ansetzen und gut durchziehen lassen.

Dressing für Artischocken und Bohnen...

Basamico-, Estragon- und Obstessig, Traubenkernöl, Nussöl,
1/3 Olivenöl und 2/3 Speiseöl, Salz, Pfeffer und Zucker,
Creme Double und Portwein.

Senfsoße für roh-gebeizten oder geräucherten Lachs

2 Eßl. mittelscharfer Senf, 1 Tl. süßer Senf, 2 – 3 Eßl. Honig,
½ Tl. Meerrettich, Saft einer ½ Zitrone, klein gehackte Zwiebeln u. Dill.