

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