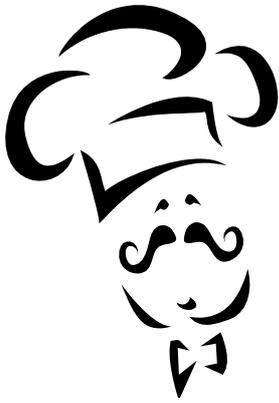


# ZYPRIOTISCH KOCHEN



## SCHNURRICHÖCH

KOCHEN VOM 25.9.2013  
MIT  
ANDREAS UND FREDDY

**APERÖ**

**SPINATPASTETE**

**HACKBRATEN**

*Οδηγίες Συνταχής*



Ζυμώνετε τον κιμά με το κρεμμύδι, τη γαλέτα, τη ρίγανη, το μαϊντανό, το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και τον αφήνετε στο ψυγείο για 1 ώρα να σφίξει. Κατόπιν, τον απλώνετε, βάζετε στο κέντρο του τα σφιχτά αυγά και τον τυλίγετε καλά σε ρολό. Βάζετε το ρολό σε ταψί, προσθέτετε τις πατάτες, κομμένες κυδωνάτες, ραντίζετε με το χυμό λεμονιού και ψήνετε στους 190 βαθμούς για περίπου 1 ώρα.

**DESSERT**

# APERERO

## Houmous



## Olivenpaste



## Taramas



Rezepte für 4 Personen

# VORSPEISE-SPANACHOPITTA-SPINATPASTETE

## ZUTATEN

800 g Spinat, TK  
300 g Teigblätter (Filo)  
3 Frühlingszwiebeln  
300 g Feta-Käse, zerbröseln  
4 EL Dill, gehackt  
4 EL Petersilie, gehackt  
evtl. Kümmel  
Salz, Pfeffer, Oregano  
1 Eigelb  
etwas Sesam weiss, Butter



## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Den Spinat kochen und abtropfen lassen. Zwiebeln in Öl anbraten zu dem Spinat in eine Schüssel geben. Fetakäse mit einer Gabel zerkleinern und zum Spinat und den Zwiebeln hinzufügen. Petersilie klein schneiden und unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auflaufform mit Butter bepinseln. Den Auflaufboden mit Filo auslegen. Die Spinatmischung auf den Teigplatten verteilen und mit dem restlichen Filoteig bedecken. Die obenauf liegende Teigschicht mit Eigelb einstreichen und mit etwas Sesam bestreuen.

Tipp für die Verwendung von Filoteig:

Die Backform mit 3 Schichten des Teigs auslegen, dabei jede Teigschicht mit zerlassener Butter bepinseln!

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30-45 Minuten backen.

# Griechischer Salat



Griechischer Salat ist ideal um im Sommer eine warme Hauptmahlzeit zu ersetzen. Das Rezept wird aber auch gerne als Beilage angeboten.

## Zutaten für HTMLDirect Portionen

1 Stück	<a href="#">Zwiebel</a>
4 Stück	<a href="#">feste Tomaten</a>
150 Gramm	Oliven (schwarz, entsteint)
1/2 Teelöffel	<a href="#">Oregano gerebelt</a>
2 Stück	<a href="#">Paprikaschoten (grün)</a>
1 Stück	<a href="#">Salatgurke</a>
200 Gramm	Schafkäse

## Zutaten Dressing:

6 Esslöffel	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer gemahlen
1/2 Teelöffel	Salz
3 Esslöffel	Wasser
3 Esslöffel	Weißweinessig



[Kalorien zum Rezept berechnen](#) ▶

## Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Ringe hobeln. Tomaten waschen, vierteln und den Stielansatz keilförmig ausschneiden.

Salatgurke sauber waschen und in Stifte hobeln.

Paprikaschoten halbieren, Kernhaus entfernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Den Schafkäse in Würfel schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel geben.

Wasser, Weißweinessig, Olivenöl, Salz, Oregano und Pfeffer mit einem kleinen Schneebesen zu einem Dressing verrühren und über den Salat gießen. Alles vorsichtig mischen und mit den Oliven bestreuen.

# ROLO ME KIMA -ZYPRIOTISCHER HACKBRATEN

## ZUTATEN

700g Hackfleisch -Rind  
150g eingeweichtes Brot -fein zerdrückt  
1/2 dl rot Wein-trocken  
1/4dl Wasser  
1 mittel grosse Zwiebel-fein gehackt      Mit 4 EL geschm. Butter gut mischen (von Hand)  
1 Ei aufgeschlagen  
Salz  
Pfeffer  
1 Bund Peterli feingeschnitten  
50g Butter-geschmolzen

3 harte Eier für die Füllung

## ZUBEREITUNG

Die Masse auf ein Backpapier geben und zu einem Rechteck formen .Die harten Eier in einer Reihe in die Mitte legen . Die Masse über die Eier legen und zu einem länglichen Braten formen. Diesen in ein gefettetes Blech/Backform legen. Den Braten mit der flüssigen Butter (50g) übergiessen und im heissen Ofen 250°, goldbraun braten.

1 1/2dl Tomatensaft  
1 Knoblauchzehe      5 min. aufkochen und über den goldbraunen Braten giessen.  
1 Teelöffel Zucker

Weitere 40 Min bei kleiner Hitze ( ca150°) fertig braten.



# KRITHARAKI-REISTEIGWAREN-BEILAGE

## ZUTATEN

Kritharaki 375 g (1500g für 12P )  
1 Zwiebel -mittel  
Tomaten ( 1 Büchse gehackt oder frisch)  
7,5dl Wasser  
1 dl Olivenöl  
1/2 Päckli Parmesan

## ZUBEREITUNG

Zwiebel im Öl andämpfen und Tomaten beifügen .Wasser zufügen und aufkochen dann Kritharaki beigeben.  
15-17 Min. kochen.  
Servieren mit Parmesan



## DESSERT

### MACHALEBI MIT PISTACHE ( Weisses Desert)

4 dl Milch

3 EL Nischasto (Maispuder)

3 EL Zucker 1/3 TL Mastiha (Harz der Mastix-Pistazienbaumes))

Pistache für Garnitur, gehackt

### ZUBEREITUNG

Das Maispuder in die Milch rühren, wärmen Zucker hinzu, Masticha einrühren.

Bei mittlerer Hitze rühren bis es dick wird.

Heiss in die Form (Schälchen -Portion 1 1/2 dl) füllen, mit Pistache überstreuen.

(Nach belieben den Boden mit gehackter Pistache belegen ).

