

Kulinarische Weltreise!

Griechische Spezialitäten

Rezepte von Eventkoch Thomas Stöhr



Joghurtcreme

Zutaten für 9 Portionen:

- 0,5 g Limettenschale
- 40 g Limettensaft
- 20 g Katsaros
- 7 g Gelatine
- 40 g Honig
- 60 g Zucker
- 300 g Joghurt
- 250 g Sahne angeschlagen



Zubereitung:

1. Joghurt, Limettenschale, Honig und Zucker sehr gut mischen.
2. Gelatine in einem kleinen Topf auflösen.
3. Limettensaft, Katsaros und 4 EL von der Joghurtmasse zur Gelatine geben und gut verrühren.
4. Dann die Gelatine durch ein Sieb zur Joghurtmasse geben, Limettenabrieb zugeben und sehr gut mit einem Schneebesen unterrühren.
5. Die halbfest geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 6 Stunden kühl stellen.
6. Zum Servieren mit gehackten Walnüssen bestreuen und etwas Honig darüber träufeln.

Kritharaki

Zutaten:

- 500 g Lamm- o. Rinderhack
- 400 g Kritharaki (Nudeln in Reisform)
- 400 g Feta-Käse, 1 Stange Lauch
- 1 große Zucchini, 800 ml Pizzatomen
- 150 g schw. Oliven, entsteint
- 1 rote Paprikaschote, 250 ml saure Sahne
- 3 Knoblauchzehen, Öl zum Braten
- Paprikapulver, Oregano
- Thymian, Gyrosgewürz



Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Lauch in Scheiben schneiden, Zucchini und Paprika würfeln, die Oliven halbieren. Kritharaki in Salzwasser kochen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Hackfleisch, die Paprikawürfel und den Knoblauch zugeben, mit Salz, Pfeffer, Gyrosgewürz und den Kräutern würzen, scharf anbraten und bräunen. Den Lauch und die Zucchiniwürfel zugeben und kurz mitbraten. Die Nudeln, die Pizzatomen und die Oliven untermengen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln, Fetakäse und die Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und den Kräutern abschmecken.

Idee: Die Masse kann man auch in eine Auflaufform füllen. Dafür die Nudeln nur ca. 5 Minuten mitkochen und dann den Auflauf ca. 30 Min bei 180° C im Backofen überbacken.



Mehr Rezepte und weitere Events unter
www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise

MÖBELKREIS