

Griechisches Tzaziki

- 500 g Joghurt, griechischer
- 1 Salatgurke(n)
- 4 Zehen Knoblauch, frisch
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

Griechischen Joghurt gut verrühren.

Die Salatgurke schälen und grob raspeln oder in feine Julienne schneiden. Die fertige Gurke einsalzen und warten, bis sich Gurkensaft absetzt. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen. Die Gurke in ein sauberes Tuch geben und den Saft abpressen. Die trockene Gurke in den Joghurt geben und unterrühren. Etwas durchziehen lassen und dann mit Salz (vorsichtig) und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt lecker zu Gyros oder zu frisch gebackenem Brot.

Gebackener Schafskäse

- 400 g Feta (aus Schafsmilch)
- 3 Zwiebeln
- 2 milde Peperoni (eingelegt im Glas)
- 1-2 Knoblauchzehe
- griechisches Schafskäse-Gewürz
- 3-4 EL Öl

Zubereitung:

Zwiebeln und Peperoni in Ringe, Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Den Schafskäse in eine Auflaufform geben und mit dem Schafskäse-Gewürz würzen. Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Öl und etwas Schafskäse-Gewürz mischen und auf den Schafskäse geben.

Bei 175°C 20 Minuten im Ofen backen