

Am 04.03.2024 war ich endlich wieder nach Corona beim Kochen & Essen in der Alten Kaserne Es war ein super Anlass, hier meine Favoriten, zum Nachbacken - jamjamjam

Bouyourdi eine leckere Vorspeise – Tomaten Feta Auflauf

- Bouyourdi -

für 4 Personen

200 g Feta
1 Stk. Tomate
1 Stk. Peperoni
Oregano
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Eine Gratinform oder am besten ein Tongefäß mit Öl bestreichen. Tomaten in 6 runde Scheiben schneiden. In die Gratinform 3 Scheiben Tomaten legen, dann den Feta darübergerben und nochmals 3 Scheiben Tomaten darauf. Peperoni klein schneiden und in die Gratinform geben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, wenig Öl darübergerben und im Ofen bei 180°C für 15-20min backen.



KOCHEN
& ESSEN

mit Pelagia & Panos

Eine Reise
nach Griechenland

Ένα ταξίδι
στην Ελλάδα

Tsipouro (Aperogetränk)

Bouyourdi (Tomaten-Feta-Auflauf)

Tzatziki (Joghurt-Dip)

Gigantes Fasolia (Weisse Bohner)

Papoutsakia (Gefüllte Aubergine)

Pastizio (Hackfleisch-Nudel-Gratin)

Maroulosalata (Frühlings-Salat)

Halva und Vanilleglace
(Griess-Dessert)

Griechischer Bergtee