

Mini-Souflaki, Spitzpaprika, Zucchini-Puffer, Tzatziki

Für zwei Personen

Für die Mini-Souflaki:

200 g Schweinefleisch	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ TL getr. Oregano	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Feta-Päckchen:

10 Datteltomaten	1 kleine Zucchini	200 g Feta
2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die gefüllte Spitzpaprika:

2 kleine rote Spitzpaprika	150 g Feta	1 TL getrockneter Oregano
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zucchini-Puffer:

1 grüne Zucchini	100 g junger Gouda	100 g Feta
1 Ei	3 EL Mehl	3,5 g Trockenhefe
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tzatziki:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1 Knoblauchzehe	100 g griech. Sahnejogurt, 10%
100 g Sahnequark	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Baguette

Für die Mini-Souflaki:

Das Schweinefleisch waschen und abtupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und leicht andrücken. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren. Das Fleisch in 1 cm x 1 cm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Oregano und der ganzen Knoblauchzehe marinieren und ziehen lassen. Die Fleischstücke auf Holzspieße aufspießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischspieße darin knusprig braten. Zum Schluss mit etwas Marinade begießen und warmhalten.

Für die Feta-Päckchen:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Datteltomaten waschen und halbieren. Die Zucchini waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Fetakäse in 2 Stücke aufteilen. Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tomaten und Zucchini gleichmäßig auf die 2 Blätter Backpapier verteilen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jedes Backpapier 1 Fetakäse-Stück und 1 Thymianzweig legen und mit Olivenöl beträufeln. Die Ecken des Backpapiers zusammenführen und die Päckchen mit der Bratenschnur fest zusammenbinden. Die Feta-Päckchen im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten garen. Im Päckchen anschließend servieren.

Für die gefüllte Spitzpaprika:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Spitzpaprika waschen, halbieren und Kerngehäuse und Strunk entfernen. Den Feta zerbröseln, mit Oregano und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spitzpaprika mit der Feta-Mischung füllen und für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen überbacken.

Für die Zucchini-Puffer:

Die Zucchini waschen und raspeln. Den Feta zerbröseln. In einer großen Schüssel die Zucchini mit dem Salz vermischen und für einige Minuten stehen lassen. Gouda reiben. Die Zucchini-Raspeln in einem Handtuch ausdrücken. Die ausgedrückten Zucchini mit Gouda, Feta und Ei vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mehl und Trockenhefe zugeben und alles verkneten. Den Zucchini-Teig zu Puffern formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-Puffer darin knusprig braun braten.

Für das Tzatziki:

Die Salatgurke waschen und raspeln. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Die geraspelte Gurke mit dem Salz vermischen und für einige Minuten ruhen lassen. Anschließend die Gurkenraspel in einem Handtuch ausdrücken. In einer Schüssel Sahnejogurt und Sahnequark verrühren. Die ausgepressten Gurkenraspel und Knoblauch dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tzatziki in einer kleinen Schüssel servieren und mit ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.

Für die Garnitur:

Das Weißbrot in handliche Stücke schneiden und zu dem Tzatziki servieren.

Griechischer Vorspeisenteller: Mini-Souflaki mit Feta-Päckchen, gefüllter Spitzpaprika, Zucchini-Puffer und Tzatziki auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Karrer am 23. Januar 2018