

ZYPRIOTISCHE KUECHE

Tzatziki

Tsatziki

Kolokithakia Tiganita

gebratene Zucchini

Melitzanes Tiganites

gebratene Auberginen

Gemista me Kima

gefüllte Tomaten und Peperoni mit Hackfleisch

Patates Fournou Ladorigani

Kartoffeln mit Öl und Oregano aus dem Ofen

Koruambiedes Amigdalou

Mandelgebäck

Boner Christian

Tzatziki Tsatziki

6 Portionen

Zutaten

2 Tassen Fettreicher Joghurt
1 mittelgrosse Gurke
4 zerstampfte Knoblauchzehen
2 EL Olivenoel
Salz
Etwas Pfeffer
Etwas Essig
Feingehackten Dill

Zubereitung

Die Gurken mit einer groben Reibe passieren und sehr gut auspressen, damit das ganze Wasser entweicht.
Die Gurken mit den übrigen Zutaten mischen und gut verrühren.
Mit den Oliven garnieren.

Kolokithakia Tiganita

Gebratene Zucchini

8 Portionen

Zutaten

1 Kg grosse Zucchini
1 Tasse Mehl
Salz und Pfeffer
Oel zum Braten

Zubereitung

Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Mehl mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Zucchini mehlen. Das Oel in einer Bratpanne erhitzen und die Zucchini braten bis sie braun werden. Sofort servieren.

Melitzanes Tiganites

Gebratene Auberginen

8 Portionen

Zutaten

1 Kg Auberginen
1 Tasse Mehl
Salz und Pfeffer
Oel zum Braten

Zubereitung

Die Auberginen waschen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und etwa eine Stunde in einem Sieb lassen. Anschliessend waschen und gut abtropfen lassen. Das Mehl mit dem Pfeffer verrühren. Die Auberginen mehlen und in heissem Oel braten. Sofort servieren.

Gemista me Kima

Gefüllte Tomaten und Peperoni mit Hackfleisch

6 Portionen

Zutaten

6 mittelgrosse Tomaten
6 mittelgrosse Peperoni
1 feingeschnittene Zwiebel
1 ½ Tasse Oel
500 gr. Hackfleisch
½ Tasse Reis
Petersilie gehackt
Salz
Pfeffer
2 Tassen Tomatensaft
geriebener Zwieback

Zubereitung

Tomaten und Peperoni waschen. Eine dünne Scheibe oben abtrennen und das Innere ausräumen. Das Innere der Tomaten behalten und kleinschneiden oder pürieren. ½ Tasse Oel erhitzen und die Zwiebel mit dem Hackfleisch anbraten. Das Tomatenmark, den Reis, die Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben und die Mischung leicht kochen lassen und in die Tomaten und die Peperoni einfüllen, Mit den Deckeln verschliessen und auf das Blech stellen. Mit dem restlichen Oel und dem Tomatensaft übergiessen und mit dem geriebenen Zwieback bestreuen. Im Ofen bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde backen.

Patates Fournou Ladorigani

Kartoffeln mit Oel und Oregano aus dem Ofen

6 Portionen

Zutaten

1 ½ Kg Kartoffeln
1 Tasse Oel
Saft einer Zitrone
Oregano
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln putzen, waschen und in grosse Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und Oregano, Salz und Pfeffer zufügen und gut vermengen. Darüber das Oel, den Zitronensaft und drei Tassen Wasser giessen. Die Kartoffeln im Ofen bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde garen lassen.

Koruambiedes Amigdalou

Mandelgebäck

Zutaten

500 gr Butter
150 gr Zucker
2 Eigelb
250 gr geröstete und
gehackte Mandeln
1 Mokkatasse Weinbrand
oder Orangensaft
Etwas Vanille
1 Kg Mehl
1 Tasse Rosenwasser
300 gr Puderzucker

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eigelb, die Mandeln, den Weinbrand oder Saft und die Vanille unter ständigem Rühren zugeben. Zum Schluss nach und nach das Mehl hinzufügen und gut kneten. Den Teig zu kleinen Kugeln, die platt gedrückt werden, formen und bei mittlerer Hitze 20 min. im Ofen backen. Das warme Mandelgebäck mit Rosenwasser besprengen und danach im Puderzucker wenden.