

# Menu vom 12. Juni 2002



**CHORIATIKI SALATA**  
*Bauernsalat*

**SPANAKOPITTA**  
*Blätterteig mit Spinatfüllung*

**MOUSSAKAS**  
*Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch mit  
Pechamel*

**GIAOURTI-MELI-KARYDI**  
*Honig-Walnuss-Joghurt*

## CHORIATIKI SALATA

### *Bauernsalat*

- 1 kg schnittfeste Tomaten
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 1 grüne Gurke
- 80 g schwarze Oliven
- 180 g Feta (Schafskäse)
- Oregano
- 80 g Olivenöl
- Essig, Salz

Die Tomaten und die Gurke in Scheiben schneiden und auf einem Teller arrangieren. Salzen und die Zwiebel- und Peperoniringe drauflegen. Etwas Oregano, den Käse, die Oliven und zum Schluss das Öl zugeben.

Für 6 Personen.

## SPANAKOPITTA

### *Blätterteig mit Spinatfüllung*

- 500 g Spinat
- 250 g Lauch
- 150 g Feta
- 1 Kl. Zwiebel
- etwas Dill
- etwas Minze ( 3 Bl.)
- 1 Ei
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 dl Halbrahm

Für den Blätterteig.

- 1/2 kg Mehl
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Öl
- Salz, Pfeffer

Mehl, Wasser, Salz und Öl in eine Schüssel geben und zu Teig verarbeiten, in 9 Häufchen aufteilen. Eine Stunde ruhen lassen.

Den Spinat putzen, mehrmals waschen und blanchieren. Gut abtropfen lassen und etwas zerkleinern. Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Lauch kleinschneiden und im siedenden Öl dünsten.

Die Pfanne vom Feuer nehmen, Spinat, Dill und Minze, den zerbröckelten Feta, Salz, Pfeffer, die geschlagene Ei und den Rahm zugeben und alles gut verrühren.

Nun 9 dicke Teigblätter ausrollen. Ein Blech mit Öl einfetten und mit 5 ebenfalls mit Öl bestrichenen Teigblättern auslegen. Darauf verteilen wir die Füllmasse und decken sie mit 4 mit Öl bestrichenen Teigblättern ab.

(Wir unterteilen den Blechinhalt in Portionen) und backen ihn etwa 1 Std. im vorgeheizten Ofen bei 240°C.

Für 6 - 8 Personen

## MOUSSAKAS

*Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch mit Pechamel*

- 400 g gehacktes Rindfleisch
- 600 g Kartoffeln
- 600 g Auberginen, grosse
- 2 Eier
- 4 dl Milch
- 150 g Käse, gerieben
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Zimt
- 350 g Tomaten
- 1 dl Olivenöl
- 75 g Butter
- 3 EL Weizengries
- 2 TL Salz
- Pfeffer

Die Auberginen und die Kartoffeln in Scheiben schneiden und leicht in der Pfanne anbraten.

Das Öl in der Pfanne mit den Zwiebeln heiss werden lassen, das Hackfleisch, die zerkleinerten Tomaten ohne Samenkörner, den Zimt, Salz und Pfeffer zugeben. Gut umrühren und vom Herd nehmen.

In einer zweiten Pfanne erhitzen wir die Butter, schütten den Gries hinein und lassen ihn etwas bräunen. Wir fügen die mit der Milch geschlagenen Eier hinzu. Wenn die Masse dick wird, nehmen wir sie vom Feuer und geben die Hälfte des Käses hinzu.

In ein mit Öl gefettetes Rundblech legen wir eine Schicht Kartoffeln, darüber eine Schicht Auberginen, darauf das ganze Hackfleisch, eine weitere Schicht Kartoffeln und wieder Auberginen.

Über jede Schicht streuen wir etwas Käse.

Zum Schluss ziehen wir die Creme über die ganze Fläche und streuen Käse darüber.

Bei mittlerer Hitze (180°- 200°C) 40 Min. im Ofen überbacken.

Für 4 - 6 Personen

## **GIAOURTI-MELI-KARYDI**

*Honig-Walnuss-Joghurt*

- 500 g entmolkten Joghurt
- 75 g Honig
- 75 g geraspelte Walnüsse

Den entsäuerten Joghurt in 4 Schalen verteilen, den Honig darüber geben und mit den Nussplittern bestreuen.

Für 4 Personen