



Spaniada

Einfache aber schmackhafte Mahlzeit aus der byzantinischen Periode. In byzantinischen Rezepten werden "heilige Säfte" erwähnt, für die Wasser, Olivenöl und verschiedene Kräuter zusammen gekocht wurden. Diese "heiligen Säfte" wurden über Brotwürfel gegossen und als Suppe gegessen. Dieses Grundrezept wird auch heute noch für viele herkömmliche Gerichte verwendet, die in Griechenland anzutreffen sind. Spaniada ist ein Gericht, das heute noch in den Asterousiabergen (in Südkreta) gekocht wird und in seiner Ausführung jenem uns aus der byzantinischen Periode bekannten Rezept sehr ähnlich ist.

- 300 gr Weisse Bohnen
- 5 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Paximadi (griechischer Zwieback)

Die Bohnen in genügend Wasser weichkochen. Es soll noch etwas Flüssigkeit übrigbleiben.

In einem Pfännchen Zwiebel im Olivenöl goldgelb dünsten, Bohnen und Flüssigkeit dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals während 10 Min. köcheln lassen. Je ein Stück Paximadi in die Suppenteller legen und Suppe darübergiessen. Je nach Geschmack Zitronensaft dazu reichen.