



Brot mit Wasser anfeuchten, ausdrücken. Tarama, Kartoffeln, Brot und Zwiebel in Mixer geben.

Unter ständigem Rühren abwechselnd Öl und Zitronensaft zufügen bis alles gut bindet. Mit Petersilie und Oliven garnieren.

Tirokafteri (eingelegter Käse)

- 1/2 kg Feta, zerbröckelt*
- 2 grüne Chilischoten
- 6 EL Olivenöl
- Saft
- 2 Zitronen
- 1 EL Oregano oder Dill, fein geschnitten (nach Bedarf)

Zuerst Chilischoten in Bratpfanne oder im Ofen leicht rösten. Im Mixer pürieren. Unter ständigem Rühren Feta, Oregano, (Dill) Olivenöl und zum Schluss Zitronensaft zufügen, rühren bis alles cremig ist.

**Die griechische Feta ist ein aussergewöhnlicher Käse, der ausschliesslich aus Ziegenmilch hergestellt wird. Diese Tiere leben frei in den griechischen Bergen. (Diejenige Feta, die ausserhalb von Griechenland produziert wird, wird aus Kuhmilch hergestellt.) Der Käse wird in Scheiben geschnitten und in Salzwasser aufbewahrt. Aus dem Griechischen stammt auch das Wort Feta = Scheibe. Die frische Milch wird warm gemacht. Das von Jungtieren entnommene Rennin wird hinzugefügt. Nachdem der Käse fest geworden ist, wird er zum Abtropfen in hölzerne Gefässe gegeben. Anschliessend wird er in Stücke (Scheiben) geschnitten, gesalzen und für den Transport verpackt.*