

## **Taramosalata (Fischeierpaste)**

☘ Für die lange Fastenzeit, die die orthodoxe Kirche ihren Gläubigen auferlegt, gibt es einige typische Fastenteller. Darunter befindet sich auch Taramosalata, das hauptsächlich in der Karwoche gegessen wird, in der das Fasten am strengsten ist. Ausser Fastenteller ist Taramosalata auch als Vorspeise sehr beliebt. Es wird aus Tarama hergestellt, d. h. aus konservierten Fischeiern. Auf dem Markt kann der Tarama in Packungen oder offen gekauft werden. Es gibt zwei Arten von Tarama: den rosa Tarama und den hellroten Tarama, der in Griechenland als "weisser" bezeichnet wird. Letzterer ist teurer aber auch besser als der rosa, da er keine Färbemittel enthält.



- 100 gr Tarama (Fischrogen), am besten vom weissen
- 200 gr altes Brot
- 2-3 mittlere Kartoffeln, gekocht
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft  
(nach Belieben)