

Dienstag

Tiropita, Choriatiki-Salat

3 Fleischtomaten	und
1 Salatgurke	und
1 Zwiebel	und
1 grüne Paprika	in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten.
500g Fetakäse	in einer Schüssel fein zerkrümeln
250g geriebenen gemischten Käse	und
6 Eier	und
3 EL Grieß	und
50ml Milch	und
Pfeffer	und
Muskat	dazu geben und alles miteinander gut vermischen.
100g Butter	schmelzen lassen.
	Backofen auf 200°C vorheizen.
1 ausgewellten Blätterteig	Ein Backblech mit hohem Rand mit
	belegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen,
1 zweiten ausgewellten Blätterteig	die Käsemasse darauf verteilen und mit
	bedecken. Die Ränder gut andrücken. Mit der
	flüssigen Butter einstreichen und für 40 Minuten die
	den Backofen schieben.
	Für den Salat,
4 EL Olivenöl	und
einige Tropfen Essig	über das geschnittene Gemüse gießen, mit
getrocknetem Oregano	und
Salz	bestreuen, mit
einigen schwarzen Oliven	garnieren

Tipp: In Griechenland wird für die Tiropita Filoteig verwendet. Wer das lieber mag kann es auch damit machen.