



Vegetarisch

## „Gigantes plakí sto fóurno“ – Riesenbohnen aus dem Ofen

Auch der größte Riese findet auf einer typisch griechischen Vorspeisenplatte Platz. Die Riesenbohnen gehören nämlich wie Tzatziki oder Feta zu den mezedes einer jeden traditionellen Taverne. Bohnen sind allgemein sehr beliebt, besonders aber zur kalten Jahreszeit sind die geschmorten Riesen ein wohlig warmer Genuss. Bringen Sie Zeit mit – es lohnt sich!



### Zutaten (für 5-6 Personen)

500 g	weiße Riesenbohnen
2	Lorbeerblätter
240 ml	„Mythos Olivenöl“ (im GZ-Shop erhältlich)
2-3	Zwiebeln, fein gehackt
1-2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1	grüne Paprikaschote, gewürfelt
1 El	edelsüßes Paprikapulver
1 El	geräuchertes Paprikapulver
60 ml	Rotwein
2 Dosen	Tomaten, gehackt
2 El	Tomatenmark
1 Tl	Zucker
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag Bohnen zusammen mit Lorbeerblättern 40-50 Minuten kochen. Den Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Bohnen abgießen, aber das Kochwasser aufheben. Die Hälfte des Öls in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprikaschote und Paprikapulver darin andünsten. Mit Wein ablöschen. Tomaten, Tomatenmark und Zucker dazugeben und 2-3 Minuten kochen lassen. Nun die Soße mit Bohnen, einer Tasse Bohnenwasser, Petersilie

und dem restlichen Öl in ein tiefes Backblech oder einen Tontopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen für 45-50 Minuten schmoren bzw. solange, bis die Bohnen gar sind und die Sauce eingedickt ist. Wenn nötig, Bohnenwasser nachgießen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.



Süßspeisen

## „Bougátsa“ – Griespudding im Filoteig

Frisch aus dem Ofen, knusprig goldbraun ummantelt, eine Füllung, die im Mund zergeht – und für die wahre Abrundung von kross und cremig empfehlen wir eine große Kugel Vanilleeis! Die süßen Teigtaschen aus der Gegend rund um Thessaloniki findet man dort in jeder noch so kleinen Bougatserie. Dazu einen Frappé oder Mokka, und ein nordgriechischer Tag kann starten!

### Zutaten (für 1 Blech)

1	Vanilleschote
100 g	weiche Butter (+ 2 El zum Einfetten)
80 g	Weichweizengrieß
750 ml	Milch
80 g	Zucker
3	Eier
1	Eigelb
1 Paket	Filoteig
200 g	flüssige Butter Zimt und Puderzucker zum Bestreuen



### Zubereitung

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die weiche Butter in einem Topf zerlassen. Den Grieß hineinrieseln lassen und unter Rühren mit der Butter vermengen, bis eine goldgelbe, homogene Masse entsteht. Dann Milch, Zucker und Vanillemark hinzufügen und mit einem Schneebesen bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis ein Griespudding entsteht. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Inzwischen zwei Eier mit dem Eigelb verquirlen, und sobald der Pudding heruntergekühlt ist, mit dem Schneebesen unterrühren. Ein tiefes Backblech einfetten. Den Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Einzelne Filoteigblätter mit

ca. 80 g flüssiger Butter einfetten. Vier Lagen gefetteten Filoteig in die Form legen. Die Hälfte des Puddings auf der Form verteilen. Weitere vier Lagen gefetteten Filoteig auf dem Pudding verteilen, etwas andrücken. Rest des Puddings darauf verteilen. Die letzten vier Lagen des gefetteten Filoteigs abschließend leicht andrücken. Restliche flüssige Butter (ca. 120 g) mit dem letzten Ei vermengen und die Bougatsa damit gleichmäßig bestreichen und einen Moment sacken lassen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und mit Zimt und Puderzucker bestreut servieren.