

LINDA ZERVAKIS

mit Elissavet Patrikiou

WENN ICH DAS KANN, KANNST DU DAS AUCH!

Meine persönliche
Rezeptsammlung

GRÄFE
UND
UNZER

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



Gräfe und Unzer ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Sabine Sälzer, Vanessa Lotz

Lektorat: Gerti Köhn

Covergestaltung: ki 36, Editorial Design, München, Sabine Krohberger

eBook-Herstellung: Vicki Braun

 ISBN 978-3-8338-8646-1

1. Auflage 2022

Bildnachweis

Coverabbildung: Elissavet Patrikiou

Fotos: Elissavet Patrikiou, Grafik Elemente: rawpixel.com

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8646 08_2022_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

ÜBER UNS

Das hier ist ein Kochbuch. Ich muss es selbst in den Händen halten, damit ich es wirklich glauben kann.

Warum gerade ich ein Kochbuch gemacht habe? Darauf gibt es viele Antworten. Weil ich es hasse zu kochen, wäre meine erste Wahl. Weil mich viele Menschen – wie meine Co-Autorin Eli – immer wieder genötigt haben, ihre Rezepte nachzukochen, da sie ja so unglaublich einfach sind und so gut schmecken! Und ja, weil ich keine Hobbys habe. Ich bin Griechin! Das einzige, was einem Hobby nahe kommt, ist: gutes Essen!

Das ist tatsächlich eine meiner Lieblingsbeschäftigungen – essen. Am liebsten zusammen mit anderen Menschen. Das ist eines der größten Geschenke für mich – so viele gemeinsame Momente, die ihren Platz in meinem Herzen haben. Und allein dafür ist es sehr hilfreich, selbst kochen zu können. Das ist dann doch etwas anderes, als bestelltes Essen vom Lieferdienst in Alu-Schalen anzubieten.

Also habe ich begonnen, hinter dem Herd zu stehen. Nur um meiner Familie und meinen Freunden eine Freude zu machen. Die ersten Versuche haben allerdings keine große Euphorie ausgelöst (Eli O-Ton: »Das ist der schlechteste Nachtisch, den ich je gegessen habe! Was soll das überhaupt sein?«). Aber ich bin eine Kämpferin, lasse mich nicht so schnell unterkriegen – nur wegen ein paar Niederlagen!

Der Beginn meiner Kochkarriere: Eli und ich haben zusammen Zimtschnecken gegessen – die besten übrigens, die ich je gegessen habe. Danach habe ich die Zutaten, die ich rausgeschmeckt habe, besorgt und die Schnecken nachgebacken. Und ich kann sagen: Sie waren wirklich gut!

Ich habe Eli ein Bild davon geschickt. Und das war's dann, der Anfang vom Ende, die Messlatte an meine Küchenkünste schnellte ins Unermessliche!

»Ich kann nicht kochen«, das zählte nicht mehr nach diesem einen perfekten Zimtschnecken-Hefeteig (warum auch immer er so gut gelungen war!).

Also nahm ich mir eine Handvoll Rezepte vor, die ich mit der Zeit perfektionierte, bis es jedem schmeckte. Dabei bekam ich Unterstützung von Freunden, mit denen ich zusammen kochte und die ihre liebsten Rezepte mit mir geteilt haben. So entstanden noch mehr Gerichte, die ich nachkochen konnte.

Und da sind sie jetzt. Für euch. Von Herzen. Und für mich zum Nachlesen. Und denkt daran: »Wenn ich es kann, könnt ihr das auch!«

Kali orexi. Guten Appetit.

Eure Linda



ELI, Fotografin, Co-Autorin und Testesserin
LINDA, Autorin und angehende Köchin

Co-Autorin Eli: Dem ist nichts mehr hinzuzufügen. Ich kann bestätigen: Jedes Wort entspricht der Wahrheit und nichts als der Wahrheit. Und ich kann euch versichern: Ich habe jedes Gericht persönlich getestet. Ja, ich war teilweise wirklich überrascht (is so!), es schmeckte alles grandios! Vieles davon habe ich schon selbst nachgekocht – und nach dem Essen in sehr glückliche Gesichter geschaut. Essen dient nicht nur der Nahrungsaufnahme: Es ist Liebe.

Eure Eli



GREEK STYLE MEETS HH

Hamburg ist meine Heimat, aber Griechenland trage ich immer im Herzen. Ich liebe die Menschen, die Mentalität - und dazu gehört ganz eindeutig das Essen! Die Küche ist so vielfältig und alleine der Duft versetzt mich in Urlaubsstimmung: irgendwie immer ein bisschen Meer und Sonne, egal wo auf der Welt und zu jeder Jahreszeit. Guten Appetit! Καλή όρεξη!



Bestes WEISSBROT

REZEPT VON einer Freundin

ERGIBT 1 Brot (ca. 600 g)

ZUBEREITUNG 10 Min.

RUHEN 30 Min.

BACKEN 30 Min.

UNBEDINGT AUSPROBIEREN, WEIL ...

Deutschland ist für seine vielfältige Brotkunst bekannt. In Griechenland gibt es eigentlich nur ein Brot - Weißbrot. Und

ich gebe zu: Ich liebe es! Etwas Olivenöl und Salz dazu und ich bin glücklich! Am liebsten mag ich es direkt aus dem Ofen: Ein bisschen abkühlen lassen, Butter drauf (da wir ja in Deutschland sind ...) und dann gleich in die knackige Kruste beißen. Das ist für mich einer der besten Momente überhaupt. Alleine dafür lohnt sich die Mühe, die im Grunde gar keine ist, denn schon in 10 Min. ist der Teig fertig geknetet.

FÜR DEN TEIG

350 g Mehl

1 ½ TL Salz

1 TL Zucker

50 g Kartoffelpüreepulver

1 Pck. Trockenhefe

AUSSERDEM

Backblech

4 EL Olivenöl zum Bestreichen

grobes Meersalz zum Bestreuen

- Für den Teig Mehl, Salz, Zucker, Kartoffelpüreepulver, Trockenhefe und ca. 220 ml lauwarmes Wasser glatt verkneten. Wenn der Teig nicht mehr an den Fingern kleben bleibt, ist er perfekt. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig etwas durchkneten, zu einem länglichen Brot formen und auf das mit Backpapier belegte Backblech geben. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit dem Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Das Brot im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen.

Das Brot kann man immer wieder mal variieren – nach Belieben Pizzagewürz, Kräuter oder Oliven unter den Teig

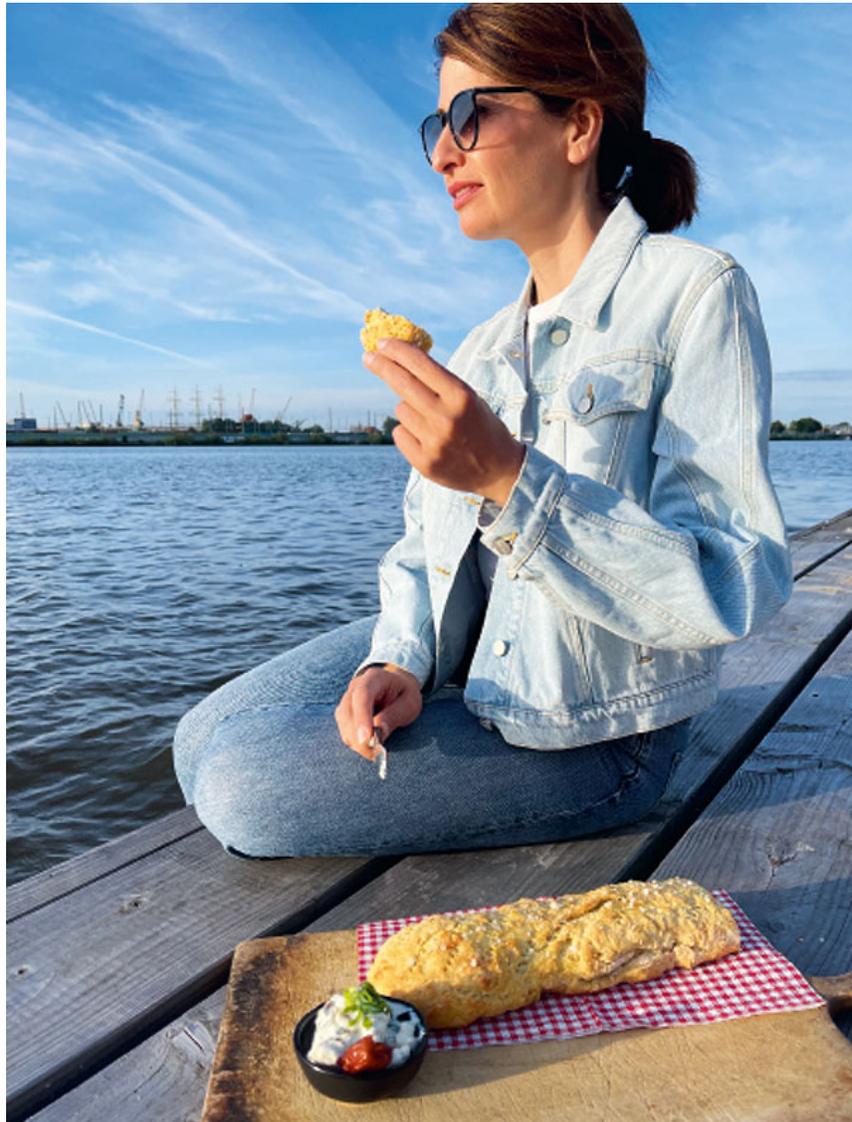
kneten.











DATTELDIP zum Weißbrot

REZEPT VON mir

ERGIBT 4 Portionen

ZUBEREITUNG 5 Min.

UNBEDINGT AUSPROBIEREN, WEIL ...

Dieser süßlich-würzige Dip ist der perfekte Begleiter zu Weißbrot – selbst gemacht (s. [>](#)) oder gekauft. Er ist im Nu zubereitet.

2 Frühlingszwiebeln
3 entsteinte Datteln
300 g Frischkäse
100 g Joghurt
4 EL Milch
Salz
Pfeffer

(Eli schäumt: Sie würde natürlich nur griechischen Joghurt verwenden.)

- Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Datteln klein würfeln.
- Den Frischkäse mit Joghurt und Milch glatt verrühren. Die Frühlingszwiebeln und die Datteln untermischen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig!





Neben Butter oder Olivenöl passen auch ein Datteldip (auf ≥) und das Cashew-Pesto (≥) perfekt dazu.



Mamas PITA

REZEPT VON Mama

ERGIBT 12 Stücke

ZUBEREITUNG 1 Std.

BACKEN 30 Min.

UNBEDINGT AUSPROBIEREN, WEIL ...

Pita ist ein Heiligtum in jeder griechischen Familie. Das Besondere daran: Der Teig wird selbst hergestellt und

hauchdünn ausgerollt – Ehrensache und eine Kunst für sich. Dazu braucht man etwas Übung, aber der Genuss einer selbstgemachten Pita ist unvergleichlich. Jede griechische Mama hat ihr Geheimrezept, das beste ist natürlich von meiner.

FÜR DEN TEIG

300 g Mehl (Type 550)

1 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g Schafskäse (Feta)

2 Eier (M)

130 ml Milch

AUSSERDEM

ca. 200 g Mehl (Type 550) zum Ausrollen

tiefes Backblech

ca. 200 ml Olivenöl zum Bestreichen

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Salz und 150 ml lauwarmes Wasser in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig darf nicht mehr an den Händen kleben, aber auch nicht zu trocken sein, sodass man ihn gut ausrollen kann. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder lauwarmes Wasser hinzufügen.
- Den Teig zu einer Rolle formen und diese in sieben gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und die Kugeln nacheinander zu sehr dünnen, leicht durchscheinenden Teigblättern von mindestens Backblechgröße ausrollen (s. auch [Tipp](#)). Das geht am besten mit einem Oklava, also einem langen Teigroller mit kleinem Durchmesser. Die

fertigen Teigblätter jeweils locker zusammenfalten und beiseitelegen.

- Für die Füllung den Feta in eine Schüssel bröseln und mit den Eiern und der Milch verrühren. 4 EL Feta-Eier-Masse beiseitestellen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Olivenöl einstreichen. Ein Teigblatt auf das Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Drei weitere Teigblätter darauflegen und jeweils mit Olivenöl bestreichen. Die Teigblätter an den Ecken etwas zusammendrücken, sodass sie sich gut an die Form anpassen.
- Die Hälfte der Füllung auf dem Teig verteilen. Ein weiteres Teigblatt darauflegen und mit Olivenöl bestreichen, überstehende Seiten nach oben einschlagen. Die restliche Füllung darauf verteilen. Die beiden letzten Teigblätter darauflegen, jeweils mit Olivenöl bestreichen und die überstehenden Seiten ebenfalls nach oben einschlagen.
- Die Pita im Ofen (Mitte) 15 Min. backen, bis sie leicht Farbe bekommt. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit der übrigen Feta-Eier-Masse bestreichen. Die Pita im Ofen (Mitte) in weiteren 15 Min. goldbraun backen. Meine Mutter hebt gegen Ende der Backzeit die Pita leicht an: Wenn der Boden goldgelb und leicht knusprig ist, ist die Pita perfekt.

Das Ausrollen des Teigs ist eine Kunst für sich. Ich habe sehr großen Respekt davor. Aber Übung macht den Meister. Und man muss keine Angst vor missglückten Teigblättern haben: Man knetet sie einfach zusammen und rollt sie erneut aus. Ein Tipp von meiner Mama: Die Arbeitsfläche mit