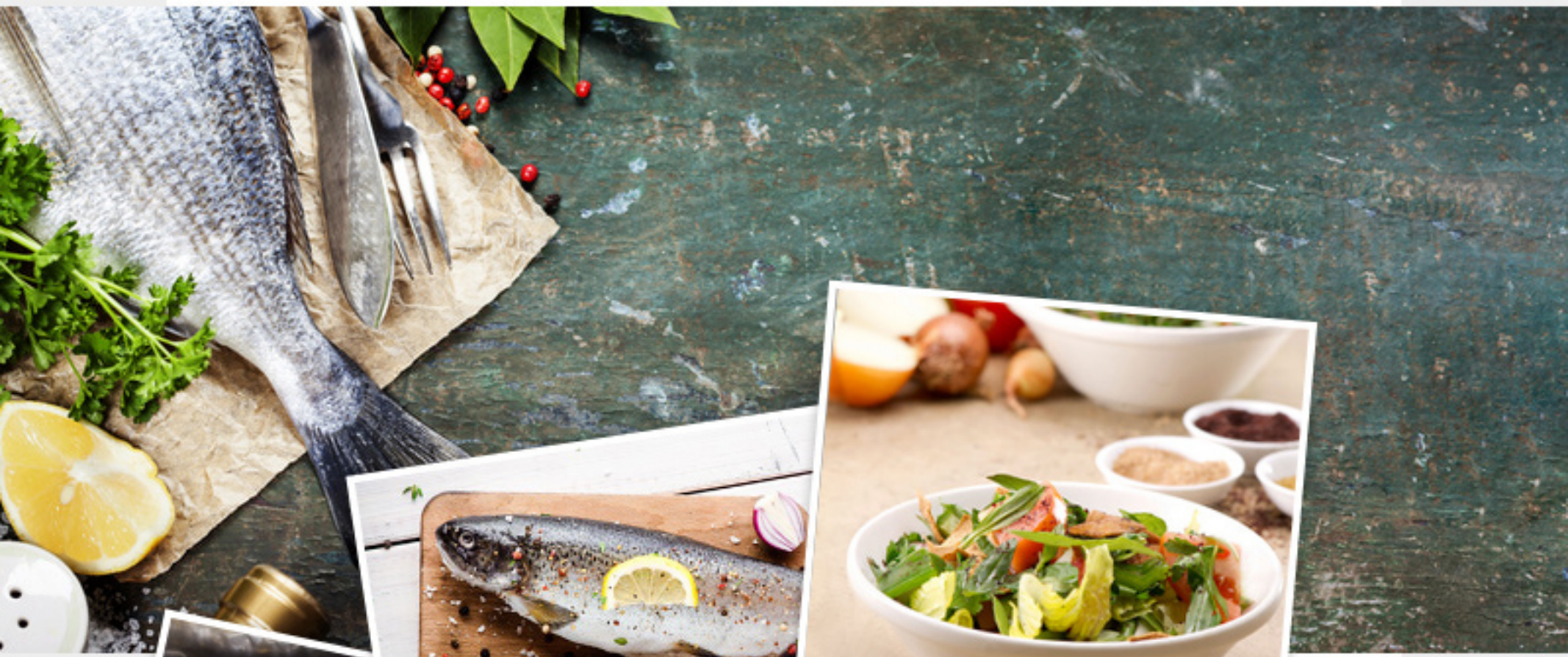


Zyprische Rezept-Idee: Mezé



Sie brauchen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl
- 4 TL Kapern
- 8 grosse Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Fischfilets (je ca. 200g)
- 4 EL Halloumi (Halloumi = zyprischer Grillkäse) gewürfelt, alternativ Feta-Käse

Wir wünschen
Kali Orexi!



Zyprische Mezé - Von allem ein bisschen, aber davon viel

Bei den „kleinen Köstlichkeiten“ (Mezedes) ist für jeden etwas bei.

Die Zyprier lieben es gesellig und vor allem lecker. In meist großer Runde wird sich den ganzen Abend durch ungefähr 30 verschiedene kleine Portionen geschlemmt. Zu den Klassikern gehören: Oliven, Salat, Tahina, Tzatziki, Hummus, Gemüse-Varianten, Halloumi, Schweinewürstchen, Fleischbällchen, Souvlaki, Lamm, Hühnchen, Räucherfleisch, Fisch, Oktopus und Calamari.

Als Hauptspeisen-Beispiel für ein Mezé schlagen wir Ihnen **Fisch in Folie (Psari se asimocharto)** vor.

So wird's gemacht:

Heizen Sie den Ofen auf **200 Grad** vor. Salzen, pfeffern und beträufeln Sie dann die **Fischfilets** mit dem **Zitronensaft**. Pinseln Sie die 4 einzelnen **Aluminiumfolien** mit dem **Öl** ein, legen je eine Scheibe **Speck** in die Mitte und ein mariniertes **Fischfilet** darüber.

Vermischen Sie den **Halloumi** mit den **Kapern** und verteilen das Gemisch über den **Fischfilets**. Legen Sie eine weitere Scheibe **Speck** darüber und verschließen Sie nun die Folie mit etwas Luft zum Speck, aber so, dass kein Saft austreten kann. Garen Sie die Fisch-Päckchen in einem geschlossenen Gefäß für **ca. 45 Min.** im Backofen. Danach herausnehmen, auspacken und heiß servieren.

→ Rezept als PDF