

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2026**  
**Vorspeise mit Zora Klipp**



Christina Kyvranoglou

**Griechische Mezedes: Knusprige Feta-Stangen & Käsebällchen & Hackbällchen & Scharfe Schafskäsecreme & Auberginen-Paprika-Creme**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Feta-Stangen:**

4 Lagen Filoteig, dreieckig  
 200 g griechischer Feta  
 1 Ei  
 Rapsöl, zum Ausbacken

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Feta zerbröseln und mit Ei vermengen. Filoteig damit befüllen, zusammenrollen und in Rapsöl goldgelb ausbacken.

**Für die Käsebällchen:**

200 g Gouda  
 2 Eier  
 Rapsöl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse reiben. Eier trennen, Eiweiß auffangen und das Eigelb anderweitig verarbeiten. Gouda mit Eiweiß vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in Rapsöl ausbacken.

**Für die Hackbällchen:**

200 g Rinderhackfleisch  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 1 TL Weißweinessig  
 Rapsöl, zum Braten  
 200 g Panko  
 1 TL getrockneter griechischer Bergoregano  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zu kleinen, gleichmäßigen Bällchen formen. Hackbällchen in Rapsöl rundherum braten.

**Für die Schafskäsecreme:**

150 g griechischer Feta  
 200 g griechischer Joghurt, 10 % Fett  
 50 ml griechisches Olivenöl  
 2 EL Jalapeños aus dem Glas, in Scheiben  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feta grob schneiden und mit allen anderen Zutaten zu einer Creme verarbeiten. Mit Pfeffer abschmecken.

**Für die Auberginencreme:** Aubergine halbieren, einritzen und mit der Schnittseite nach unten zusammen mit den Spitzpaprika auf ein Backblech legen. Das Gemüse solange im Ofen garen bis die Schale schwarz wird. Dann von der Aubergine und Paprika die Haut abnehmen und mit gehackter Petersilie und einer gepressten Knoblauchzehe vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

- 1 Aubergine
- 4 rote Spitzpaprika
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml griechisches Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Mezdes auf einem Holzbrett anrichten und mit Oliven, Peperoni und Dill garnieren. Dazu ein Glas Ouzo reichen.

- 2 EL Kalamata-Oliven
- 2 milde Peperoni, aus dem Glas
- ½ Bund Dill
- 4 cl Ouzo

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.