

DAKOS (NTAKOS)

traditionelles Gericht aus Kreta
(Leichte Küche)



(Ingredients: Cretan barley rusk with tomato,
feta cheese, oregano and olive oil)

Zutaten

500 g frische Tomaten, Haut abgezogen und sehr fein gehackt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

1/2 TL Oregano

natives Olivenöl extra

8 Scheiben paximadia (Ntakos)

100 g Schafskäse

8 schwarze Oliven

Salz

Die Dakos kurz ins kalte Wasser tauchen und auf einen Teller legen. Die enthäuteten und sehr fein gehackten Tomaten mit Knoblauch, Oregano und etwas Olivenöl verrühren und mit Salz abschmecken. Auf die Zwiebackscheiben (Ntakos) verteilen, mit zerkrümeltem Schafskäse bestreuen und Olivenöl darüber träufeln. Mit schwarzen Oliven dekorieren. Nicht sofort servieren, sondern erst durchziehen lassen. Der Tomaten-Schafskäse-Paximadi lässt sich auch gut überbacken.

Weinempfehlung

Notios 2008, VdP Peloponnes, Weisswein, 55% Roditis/45% Moschofilero, GAIA WINES

Robola 2008, AOC Kefalonia, Weisswein, 100% Robola, Gentilini Winery

14-18h, VdP Peloponnes, Roséwein, 100 % Agiorgitiko, GAIA WINES