

Bujurti, die leckere, griechische Tavernen Vorspeise

- **Küche:**Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auch zu Pasta, gegrilltem Gemüse oder Scampi oder mit knusprigem Brot zu dippen

Zutaten

- 500 g vollreife Fleischtomaten (ohne Haut und Kerne, 2 cm groß gewürfelt)
- 1 kleiner, grüner Spitzpaprika, fein gewürfelt
- 1/2 scharfe Peperoni
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2-3 EL Olivenöl (Optimal griechisches Kolimvari)
- 200 g griechischen Fetakäse, zerbröseln
- 2 EL frische Petersilie, gehackt.
- 5 - 6 frische Basilikumblätter in feinen Streifen
- 1 EL fein geriebenen Oregano.
- Salz und Pfeffer (Pfeffer aus der Mühle)

Zubereitungsart

Schritt1

(Kann auf dem Herd oder im Backofen gemacht werden)

Schritt2

Zunächst in dem Olivenöl den Knoblauch mit grünen Spitzpaprika und den Peperoni glasig 1 min. andünsten.

Schritt3

Die Tomatenwürfel dazu geben, etwas köcheln lassen, die Flüssigkeit reduzieren.

Schritt4

Den zerbröselten Fetakäse dazu geben, weiter kochen, bis die Sauce "sämig" wird.

Schritt5

Zuletzt die Kräuter, Basilikum, Oregano und die Petersilie unterheben, salzen und pfeffern.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** feta, peperoni

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bujurti-die-leckere-griechische-tavernen-vorspeise/>