

ΕΝΟΤΗΤΑ 4η - 4. ΕΙΝΗΕΙΤ

Καλή όρεξη!

Guten Appetit!



σκόρδο



κρεμμύδι



πατάτα



αγγούρι



λεμόνι



μπανάνα



ακτινίδιο



ροδάκινο



τομάτα



αχλάδι



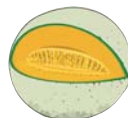
βερύκοκο



καρπούζι



μήλο



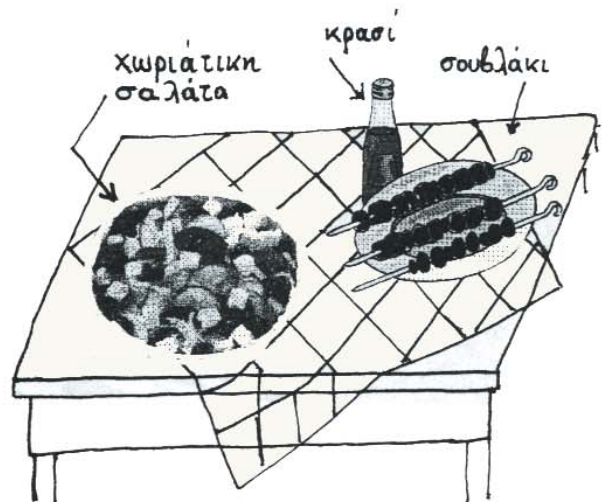
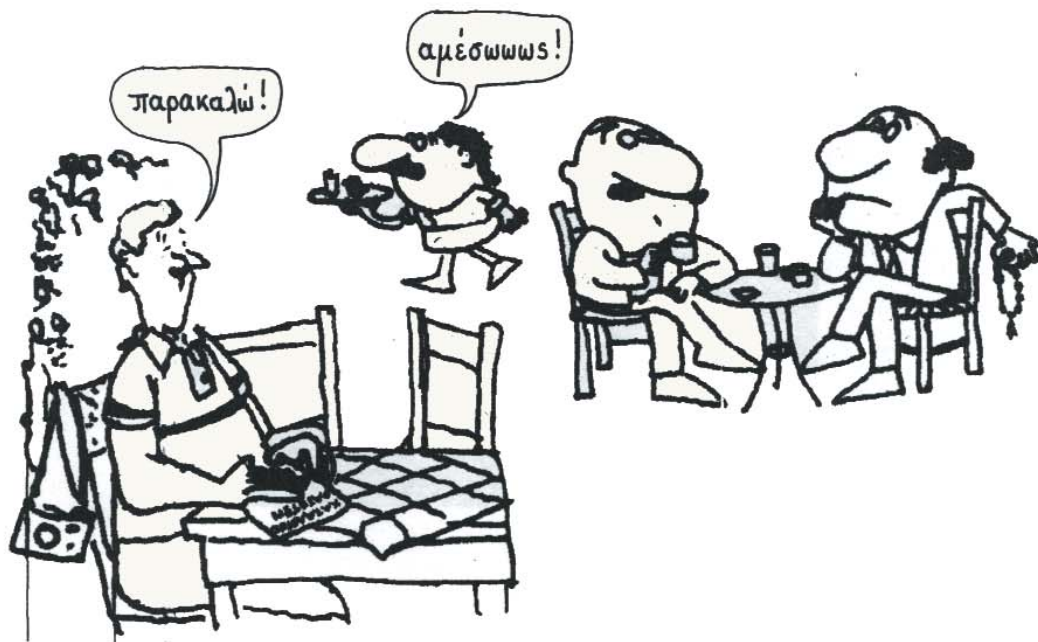
πεπόνι



πορτοκάλι



σταφύλια



Ελληνική χωριάτικη σαλάτα / Griechischer Bauernsalat

Elliniki choriatiki salata

Wie bereitet man einen griechischen Bauernsalat zu

Υλικά

3 ντομάτες
1 αγγούρι
½ πιπεριά
½ κρεμμύδι
150 γρ. τυρί φέτα
ελαιόλαδο
ξύδι
αλάτι
ρίγανη



Zutaten

3 Tomaten
1 Gurke
½ Paprikaschote
½ Zwiebel
150 gr. Feta-Käse
Olivenöl
Essig
Salz
Origano

Κόβουμε τις τομάτες σε φέτες.



Κόβουμε
το αγγούρι
σε
φέτες.



Κόβουμε την πιπεριά σε
μικρά κομμάτια.



Κόβουμε το κρεμμύδι
σε φέτες.





ελαιόλαδο





...και η σαλάτα είναι έτοιμη. Καλή σας όρεξη!

TIP: Der FETA - Käse wird aus Schafsmilch hergestellt. Viele ausländische Käsefabriken heutzutage imitieren den griechischen FETA und stellen ihn aus Kuhmilch her. Dieser aber schmeckt nicht so gut wie das Original.

Σουβλάκι - Souvlaki

1. Κόβουμε το χοιρινό κρέας σε μικρά κομμάτια.

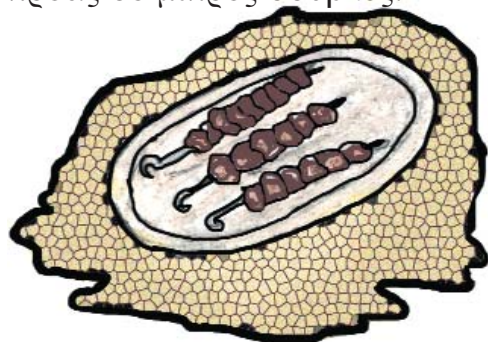


χοιρινό κρέας - Schweinefleisch
λάδι - Öl
λεμόνι - Zitrone
μικρές σούβλες - Spießchen
κόκκινο κρασί - Rotwein

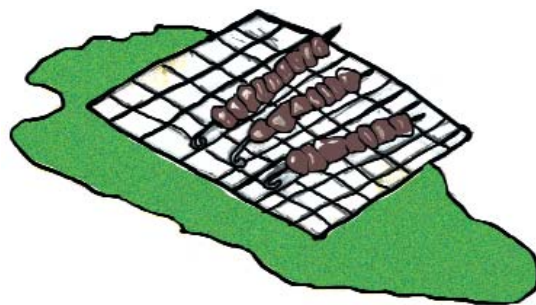
2. Βάζουμε τα κομμάτια σε μια λεκάνη με λάδι(*).



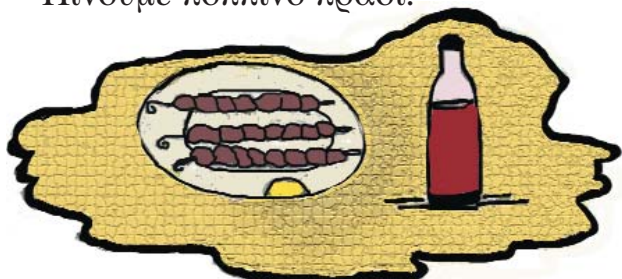
3. Την άλλη μέρα περνάμε το κρέας σε μικρές σούβλες.



4. Τα σουβλάκια είναι έτοιμα να τα ψήσουμε.



5. Τα σεοβίρουμε με λεμόνι.
Πίνουμε κόκκινο κρασί.



(*) TIP : Damit das Fleisch zarter wird, legen wir die Spießchen am Vorabend in Öl ein. (Bild 2) Wir grillen sie am nächsten Tag.