



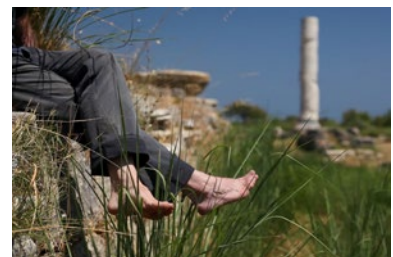
Einfach, leicht und sommerlich: Bougiourdi kann auch als vegetarische Hauptspeise aufgetischt werden. (Zürich, 8/2015)

## BOUGIOURDI

### Auflauf aus Gemüsepaprika, Tomate und Zwiebel mit Feta-Käse und Oregano

Bougiourdi (Μπουγιουρντί) wird in ganz Griechenland als Vorspeise gegessen – entsprechend zahlreich sind die Rezepte, die vor allem auf dem Internet kursieren. Leider finden sich nirgends Angaben, woher diese Speise ursprünglich stammt und was ihr Name heißen könnte. So gesehen kommt mir Bougiourdi ein wenig wie ein archaischer Kouros vor: Man kennt die Zusammensetzung – aber man weiß nicht recht, was es bedeutet.

Mein bisher bestes Bougiourdi habe ich auf Samos in einer Taverne mit Namen *Elia* am Hafen von Pythagorion gegessen – einem Restaurant, in dem mir die Küche nicht ganz so beliebig und lieblos vorkam, wie in den meisten anderen Touristenlokalen der Insel. Gewöhnlich wird dieser Auflauf mit sehr viel Feta, Kefalotyri etc. zubereitet, und schmeckt dann eher wie ein Käse-Toast mit einer Scheibe Tomate drauf. Im *Elia* aber hielt man sich mit dem Käse zurück und gab dem Bougiourdi dafür ein Gewürz bei, das ich als getrockneten Oregano zu identifizieren glaubte, außerdem hatte das Gericht ein ganz leichte Zitronennote. Bei meinem ersten Versuch, das Bougiourdi aus dem *Elia* nachzukochen, habe wir frisches Oregano verwendet



**Die Füße der Kuroi** | «Würde der Kouros zu sprechen beginnen, dann auf jeden Fall zuerst mit den Füßen. Käme doch etwas Leben in diese bleierne Perfektion, dann stiege es auf jeden Fall von den Füßen her in den Stein auf. Und könnte die absolute Abwesenheit, die der Kouros ausstrahlt, irgendeine Relativierung erfahren, dann müsste auch sie von den Füßen ausgehen.

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 15. August 2013.

## FÜR 2 PERSONEN

- 1 rote Gemüsepaprika (80 g), halbiert, entkernt und in nicht zu feine Ringe geschnitten
- 1 grüne Gemüsepaprika (80 g), halbiert, entkernt und in nicht zu feine Ringe geschnitten
- 2 Tomaten (250 g), in je 12 gleichgroße Stücke zerteilt
- 1 Zwiebel, in nicht zu feinen Streifen
- 4 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
- 1 getrocknete Chilischote, entkernt und fein zerkrümelt
- 80 g Feta-Käse, fein zerbröseln
- 20 g frischer Oregano, die Blätter von den harten Stielen gepulvert
- 1 EL Zitronenzeste (entspricht der Zeste von 1 Zitrone), fein gehackt
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 4 EL Wasser
- 20 g Kefalotiri

und zudem etwas Zitronenzeste beigegeben. Das Resultat schmeckte zwar etwas anders als das Vorbild aus Pythagorion, gleichzeitig aber so frisch und aromatisch, so fröhlich mediterran, dass ich das Rezept so beibehalten habe. Denn genau so stelle ich mir eigentlich eine Küche vor, die zu den griechischen Inseln und ihren fantastischen Agrarprodukten passt. Im hier vorgestellten Bougiourdi wird der Käse eher wie ein Gewürz eingesetzt und verbindet sich wunderbar mit dem Oregano und der Zitronenzeste. Die Zugabe von etwas Wasser führt dazu, dass sich am Boden der Auflauf-Form etwas weiße, cremige Sauce bildet, die förmlich nach einem Stück Weißbrot schreit. Der getrocknete Chili sorgt für eine zurückhaltende Grundschärfe.

Das Rezept ist überaus simpel und lässt sich bestens vorbereiten. Feta ist auch außerhalb Griechenlands leicht zu bekommen, Kefalotiri kann man zum Beispiel durch einen Pecorino ersetzen, ich nehme den weißen, eher bröckeligen Pecorino Romano.

### Zubereitung (Ziehzeit 30 Minuten, Backzeit 35 Minuten)

1 | Alle Zutaten mit Ausnahme des Kefalotiri in eine Schüssel gebe, gut vermischen, 30 Minuten ziehen lassen.

1 | Mischung in eine Auflaufform verteilen. Kefalotiri darüber reiben, Form mit einem Stück Alufolie bedecken. Auflauf in den auf 220 °C heißen Ofen schieben und 30 Minuten garen. Alufolie entfernen, nochmals 5 Minuten weiterbacken.



Bougiourdi im Elia am Hafen von Pythagorion. (8/2013)



Die Tomate werden in zwölf gleichgroße Würfel zerlegt.



Die Zutaten in rohem Zustand.



Der Auflauf lässt sich lange vor dem Essen vorbereiten.