

## Taramasalata (Griechische Fischrogen-Paste)



### Zutaten (6 Personen):

- ca. 300 g Tarama
- Paniermehl von 3-4 Brötchen
- etwas Wasser
- Olivenöl
- Saft von einer Zitrone
- Pfeffer, Salz
- 1 kleiner grüner Blattsalat
- 1 Salatgurke
- 50 g schwarze Oliven
- 50 g grüne Oliven
- 1-2 rote Zwiebeln

### Zubereitung:

Tarama und Paniermehl in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser verrühren. Nach und nach den Zitronensaft und Olivenöl unterrühren bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für wenigstens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Salat waschen, Gurke in dünne Scheiben und die abgezogenen Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Zusammen mit den Oliven und der Fischrogenpaste auf einem Salatteller anrichten und vor dem Servieren mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.

Dazu passt ein gekühlter Retsina.

### Quelle:

???