

Für die **Spaghetti griechische Art** nimmt Georg Bläuel:

Speck, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten (alles eher grob geschnitten) Kapern, Oliven und Frischkäse (wahlweise Feta) und frisches Olivenöl. Dazu Spaghetti.

In einer Pfanne wird Speck gebraten und danach beiseitegestellt. Im verbliebenen Fett und zusätzlich Olivenöl werden erst die Zucchini leicht angebräunt, danach kommt Paprika. Erst dann folgen Zwiebel und schließlich Knoblauch sowie Tomaten. Inzwischen die Nudel fertigkochen.

Alles miteinander verrühren, Kapern und Oliven und dann noch den Frischkäse darauf - fertig.

Die Grundzutaten für den Salat sind Gurke und Apfel. Ein wenig salzen und Zucker dazu (Wiener Art). Georg Bläuel streut mittelscharfes Chilipulver darauf, Öl mit Geschmack (in diesem Fall Dattelöl) und Weißweinessig ergeben das Dressing. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt: Walnüsse, Pistazien, Weißbrotcroustons, ja sogar Rosinen ergänzen das Rezept.