Kritharaki mit Feta One Pot

Kritharaki mit Feta sind kleine griechische Nudeln, kombiniert mit würzigen Tomaten und cremigem Schafskäse. Das mediterrane Gericht gelingt einfach und ohne viel Abwasch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Kritharaki Nudeln (Orzo, Reisnudeln)
6 EL	Olivenöl extra vergine
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Oregano (getrocknet)
0.5 TL	Piment (gemahlen)
700 ml	Tomaten passiert
0.5 TL	Salz
700 ml	Wasser
200 g	Feta (zerbröselt)
	Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Für das griechische Kritharaki mit Feta One Pot die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. In einer großen tiefen Pfanne oder einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die Kritharaki-Nudeln zugeben und unter Rühren kurz anrösten, das sorgt für ein nussiges Aroma und verhindert das Verkleben beim Kochen. Die Nudeln an den Rand der Pfanne schieben. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark in die Mitte geben und zirka 2 Minuten anschwitzen, bis die Zwiebeln und Knoblauch glasig, und das Tomatenmark leicht karamellisiert ist.

2. Mit passierten Tomaten und Wasser ablöschen. Getrockneten Oregano, Piment und Salz einrühren, alles gut vermengen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren damit nichts anbrennt. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Salz abschmecken. Vorsicht mit dem Salz sparsam umgehen, da der Schafskäse auch sehr salzig ist.

3. Sobald die Kritharaki gar sind, die Hitze abstellen. Feta zerbröseln und unterrühren, bis er leicht anschmilzt und eine cremige Textur entsteht. Sofort heiß servieren und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp