

Kritharaki

(6 – 8 Personen)

1 Kg Thür. Mett anbraten, 1 gewürfelte Zwiebel und 1 Knofizehe mit andünsten, 1 Pk Kritharaki Nudeln einstreuen, 1 Tube Tomatenmark dazugeben und mit 1, 5 L Brühe angießen.

Mit Pfeffer, Salz und Oregano abschmecken.

Wenn die Nudeln anfangen dicklich zu werden, alles in eine gefettete Auflaufform geben.

Pro Form 1 Becher Sahne aufgießen und bei 200°C ca. 30 Min. backen.

Dazu schmeckt Zatziki und Fladenbrot.