

## Kritharaki-Spieße



<b>Thema:</b>	ein Hauch von Griechenland
<b>Saison:</b>	Urlaubsfeeling für das ganze Jahr!
<b>Besonderheit:</b>	Kritharaki – original griechische Reismudeln
<b>Zu Beachten:</b>	nach dem Essen steigt die Gefahr einer spontanen Flugbuchung 😊

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

300 g	Kritharaki
2	Zwiebeln
1 Tube	Tomatenmark
1/2	chinesischer Knoblauch
800 g	Schweinslungenbraten
2 EL	Chili-Sauce
n.B.	Paprika
n.B.	Zucchini
n.B.	Champignons
n.B.	Frühlingszwiebel
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl
n.B.	Majoran und Thymian
n.B.	Rosmarin
n.B.	Knoblauchpulver



### Zubereitung

Für die Spieße den Schweinslungenbraten in Würfel schneiden. Ebenso auch die Paprika, Champignons und Zucchini in die gewünschte Größe schneiden und abwechselnd mit dem Fleisch und den Frühlingszwiebeln auf die Spieße stecken.

Für die Marinade Salz, Pfeffer, Öl, Thymian, Majoran, Knoblauchpulver und Rosmarin miteinander vermischen und die Spieße (am besten über Nacht) darin marinieren.

Für die Kritharaki aus dem Tomatenmark, der Chili-Sauce, 200ml Wasser, Salz und Pfeffer eine Paste anrühren. Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch fein hacken und in etwas Öl leicht anbraten. Die Paste dazugeben, kurz mitrösten und die gekochten Kritharaki unterrühren. Bei Bedarf noch mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die marinierten Spieße anbraten und mit dem Kritharaki-Nudeln servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

