

GRIECHISCHER ONE-POT MIT FETA / 20 MINUTEN REZEPT / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #34



- ANZEIGE -

Dieser griechisch angehauchte One-Pot wird mit Kritharaki-Nudeln zubereitet. Die klassisch griechischen Nudeln sehen ähnlich aus wie großer Reis und sind total lecker. Mit Hackfleisch, Rosmarin, Joghurt und Feta verfeinert habt ihr so ein schnelles, mediterranes Mittagessen für die ganze Familie zubereitet.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ONE-POT

Erhitze das Olivenöl in einem Gusseisen-Bräter oder einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe, hacke sie fein und brate sie etwa 3 bis 4 Minuten mit an. Gib nun die Nudeln, das Wasser, Salz, Pfeffer und den Rosmarinzweig dazu. Lasse das Gericht aufkochen. Schalte den Herd auf mittlere Stufe herunter. Decke den Topf ab und lasse das Gericht etwa 10 Minuten gar ziehen.



Falls du mit einem Gusseisen-Bräter arbeitest, kannst du den Herd ca. 3 Minuten nach dem Aufkochen abschalten. Das Gericht gart dann mit der Restwärme von allein nach. Es klebt nichts an und die Nudeln sind perfekt gar.

ONE-POT:

- 2 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** rote Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 500 g** Kritharaki Nudeln
- 750 g** Wasser
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1** Rosmarin

SERVIEREN

Verrühre den Joghurt mit Salz und Pfeffer, reibe die Knoblauchzehe dazu und schmecke das Ganze mit dem Thymian ab. Zerbrösle den Käse mit den Fingern und viertel die Cocktailtomaten. Serviere nun den Joghurt mit den Nudeln, dem Käse und den Tomaten. Bestreue alles nach Belieben mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Paprikapulver.

Das Gericht kann warm und kalt gegessen werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.

ZUM SERVIEREN:

- 500 g** Joghurt
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Knoblauchzehe
- 4** Thymian (Zweige)
- 250 g** Schafskäse
- 100 g** Cocktailtomaten
- 1 EL** Paprika (edelsüß)
- 1 TL** Pfeffer