

SUCUK ONE POT



Bei der Nudelsorte für diesen leckeren Eintopf könnt ihr nach Belieben variieren. Ihr könnt für etwas mehr Schärfe noch Chili-Olivenöl dazu geben.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG

Schäle die Knoblauchzehen und hacke sie fein. Schneide die grünen Paprika klein. Pelle die Sucuk und schneide sie und die Oliven in Scheiben.

SUCUK ONE POT

Erhitze das Olivenöl in einer großen Gusseisenpfanne und brate die Sucukscheiben darin kurz scharf an. Gib Paprika und Knoblauch dazu und brate beides ebenfalls an. Füge dann das Tomatenmark hinzu und brate es auch mit an. Stelle den Herd auf mittlere Hitze und gib die Gewürze mit in die Pfanne. Lösche die Pfanne mit der Gemüsebrühe und koche alles auf. Sobald die Brühe kocht kannst du die Nudeln hinzufügen. Gib einen Deckel auf die Pfanne und lasse die Nudeln etwa 5-10 Minuten garen, bis die Flüssigkeit fast verschwunden ist. Schneide in der Zwischenzeit den Rucola klein und hacke die Minzblätter fein.

SERVIEREN

Gib den Rucola und die Olivenscheiben auf den One Pot, hebe beides unter und streue zum Servieren den Feta und die Minze darüber. Zupfe den Feta einfach mit den Händen in grobe Stücke. Viel Spaß beim Nachmachen!

SUCUK ONE POT:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Spitzpaprika (grün)
- 2 Sucuk
- 15 Oliven (grün, entsteint)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Kurkuma (gemahlen)
- ½ TL Harissapaste
- 2 TL Salz
- 700 g Gemüsebrühe
- 300 g Krittharaki Nudeln
- 100 g Rucola
- 5 Blätter Minze
- 125 g Schafskäse