



VEGETARISCH



Kritharoto

Nudelrisotto mit Wirsing



PORTIONEN: 3 - 4

VORBEREITUNG: 10 MIN

ZUBEREITUNG: 20 MIN

ZUTATEN

300 g griechische Nudeln
(Kritharaki)
150 g Karotte
150 g Wirsing
1 kleine rote Zwiebel
5 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
ca. 2 EL Agavendicksaft
50 g Parmesan oder
Pecorino
ca. 1/8 L Weißwein
ca. 1 L **FOND NO. 2**
Salz, Pfeffer

frische Kräuter, z.B.
Petersilie, Thymian und
etwas Peperoni

ZUBEREITUNG

In einem extra Topf die Gemüsebrühe erwärmen. Inzwischen Zwiebel und Karotten in kleine Würfel schneiden. Den Wirsing in feine, kurze Streifen schneiden. Den Käse grob reiben.

Die Zwiebel in Öl glasig anschwitzen. Wirsing und Karotten dazu geben und kurz mit anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Griechische Nudeln dazu geben und unterrühren. Tomatenmark und Agavendicksaft dazu geben, verrühren und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen lassen. Mit heißer Brühe auffüllen, bis die Nudeln mit dem Gemüse knapp bedeckt sind. Bei milder Hitze 10 - 15 Min. garen, dabei nach und nach die heiße Brühe zugießen und immer wieder umrühren. Nach Belieben mit etwas Chili und frischen Kräutern verfeinern.

Zum Schluss Parmesan und Olivenöl dazu geben. Zum Anrichten gibst du noch etwas geriebenen Parmesan und einen Schuss Olivenöl über das Risotto.