

Kochen mit Klausi

Kritharaki mit Hähnchen & Garnelen 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g Kritharaki, 300 g Hähnchenbrustfilet, 250 g TK-Garnelen, Salz,
- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 250 g grüne TK-Bohnen, Olivenöl, Pfeffer,
- 250 g Champignons, Paprikapulver, 1 gr. Möhre, 4 EL Tomatenmark,
- 1 EL scharfe Paprikacreme, 250 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein,
- getr. Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum, Zitronensaft

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, abspülen u. mit Zitronensaft beträufeln. Möhre in Stifte, Huhn in Streifen schneiden. Zwiebel u. Knobi u. fein würfeln, Pilze vierteln. Kritharaki nach Angabe garen, 8 Min. vor Gar-ende die Möhren mitgaren.



2. Huhn in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi mitdünsten, Bohnen u. Pilze ca. 5 Min. mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme einige Min. mitbraten, mit Brühe u. Wein ablöschen. Garnelen unterheben u. mitkochen.



3. Kritharaki u. Möhren abgießen, unterheben u. einige Min. erwärmen. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Eine leckere griechische Variante!



Erstellt von Klausi am 08.12.2015