

# Kochen mit Klaus

## Kritharaki-Salat mit Hackfleisch

**Zutaten:** (Für 4-5 Personen)

- 400 g gem. Hack, 250 g Kritharaki-Nudeln, 250 g Paprika-Mix, Salz,
- Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 100 g Tomatenmark, Olivenöl,
- 80 g Ketchup, 100 g TK-Erbesen, 1 Pck. Fix Gartenkräuter, Oregano,
- 2 EL griech. Würzmischung, 2 EL Balsamico weiß, Petersilie

**Zubereitung:**

1. Von 1 Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest Zwiebeln, Knobi fein u. Paprika klein würfeln. Kritharaki nach Angabe zubereiten, abgießen u. abkühlen lassen.



2. Hack in einem großen Topf in Olivenöl krümelig braten. ½ Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Tomatenmark u. Ketchup mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Würzmischung u. Kräutern würzen. Erbsen unterheben u. abkühlen lassen.



3. Restl. Zwiebeln, mit Salatfix "Gartenkräuter", Balsamico, 5 EL Öl u. 4 EL Wasser verrühren. Paprika unterheben, salzen, pfeffern u. 1 Std. marinieren lassen.



4. Nudeln mit dem Hack u. mariniertes Paprika vermengen u. 2 Std. ziehen lassen.

*Tipp des Chaoten: Ideale Beilage beim Grillen!*



Erstellt von Klaus am 04.08.2019