



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Erbesen und Spargel Kritharaki

Erbesen und Spargel Kritharaki

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

300 g Liakada Kritharaki

1 Zwiebel, fein geschnitten

2 Esslöffel McCormick Der Knoblauch Allrounder-Mix

750 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

200 g TK Erbsen

250 g Spargel, in 20cm große Stücke geschnitten

0.5 Zitrone

200 g weicher Ziegenkäse, zerbröseln

1 Bündel frischer Dill, grob gehackt

175 g rosa und lilane Radieschen, ganze, halbierte und geviertelte

Erbesen und Spargel Kritharaki

1.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Sobald sie weich sind, Knoblauch Allrounder hinzufügen und gut vermengen.

Kritharaki Nudeln und Gemüsefond dazugeben und alles etwa 8 min. köcheln lassen, bis die Nudeln fast gar sind.

Spargel und Erbsen hinzufügen und weitere 3–4 min. kochen, bis das Gemüse gar ist, der Spargel aber noch bissfest.

Zitronensaft einrühren und bei Bedarf mit Gewürzen abschmecken. Mit gerösteten Radieschen und zerbröseltem Ziegenkäse toppen. Vor dem Servieren mit frisch gehacktem Dill und einem Spritzer Olivenöl garnieren.