



Tomaten Basilikum Kritharaki

Tomaten Basilikum Kritharaki

200 g Liakada Kritharaki

5 mittelgroße reife Tomaten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Würfel Jürgen Langbein Gemüse-Suppen-Paste

300 ml Wasser

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Prise(n) Zucker (optional)

Salz, Pfeffer

3 Handvoll frisches Basilikum

Etwas Feta oder Parmesan zum Servieren (optional)

Tomaten Basilikum Kritharaki

1.

Die frischen Tomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Suppenpaste im heißen Wasser auflösen. Basilikum grob hacken.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebel glasig dünsten, dann Knoblauch hinzufügen und 1–2 min. mitbraten.

Tomatenwürfel und das Tomatenmark hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze 5–7 min. köcheln, bis sie zerfallen und eine sämige Sauce bilden. Mit Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kritharaki einrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles gut umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 12–15 min. köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt – bei Bedarf etwas Brühe oder Wasser nachgießen.

Sobald die Kritharaki weich sind, frisches Basilikum unterheben. Direkt heiß servieren. Nach Belieben mit Feta oder Parmesan bestreuen. Optional vor dem Servieren einen Spritzer Olivenöl und ein paar Basilikumblätter als Deko darüber geben.