



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

cremige Kritharaki mit Hackbällchen

Für die Hackbällchen:

400 g Rinderhackfleisch (oder gemischtes Hack)

1 Ei

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 Esslöffel Paniermehl

1 Teelöffel getrockneter Oregano

Salz, Pfeffer

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Für die Kritharaki Pfanne:

250 g Liakada Kritharaki

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Dose gehackte Tomaten

500 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

100 ml Sahne

100 g geriebener Parmesan oder Feta

Frische Petersilie (zum Garnieren)

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

cremige Kritharaki mit Hackbällchen

1. Für die Bällchen Hackfleisch mit Ei, Zwiebel, Knoblauch, Paniermehl, Oregano, Salz & Pfeffer verkneten. Kleine Bällchen formen. In etwas Olivenöl rundherum goldbraun anbraten (sie müssen noch nicht ganz durch sein). Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Im Bratfett Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Kritharaki hinzugeben und kurz mitrösten. Gehackte Tomaten und Fond dazugeben, umrühren. Hackbällchen wieder in die Pfanne geben, leicht eindrücken.

Alles ca. 15–18 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kritharaki weich sind. Gelegentlich umrühren, ggf. Fond nachgießen.

Sahne unterrühren, kurz einköcheln lassen. Mit Parmesan oder Feta verfeinern. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie bestreuen und direkt servieren.