



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Avgolemono mit Vollkorn Kritharaki

Avgolemono mit Vollkorn Kritharaki

100 g Liakada Vollkorn-Kritharaki

2 Eier

1 l Jürgen Langbein Geflügel-Fond

200 g Hühnerbrust oder Hühnerfleisch deiner Wahl

2 Zitronen, davon der Saft (ca. 60 ml)

Prise(n) Salz, Pfeffer

Etwas Frische Petersilie

Avgolemono mit Vollkorn Kritharaki

1.

In einem Topf den Geflügelfond zum Kochen bringen. Hühnerfleisch hinzufügen und kochen, bis es vollständig durchgegart ist. Hühnerfleisch herausnehmen und in kleine Stücke schneiden.

Die Vollkorn Kritharaki in dem heißen Geflügelfond gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis sie fast al dente sind.

In einer Schüssel die Eier schlagen, bis sie gut verquirlt sind. Den Zitronensaft langsam zu den Eiern gießen, dabei kontinuierlich rühren, um sicherzustellen, dass die Eier nicht gerinnen.

Kurz bevor die Kritharaki al dente sind, die Ei-Zitronen-Mischung langsam hinzufügen, dabei ständig rühren.

Die geschnittenen Hühnerstücke zurück in die Suppe geben und leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und optional mit frischer Petersilie garnieren.