



Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 2 Personen

Kritharaki auf Fetacreme

Kritharaki auf Fetacreme

1 Speisezwiebel

400 g Spargel, grün

150 g Joghurt, griechisch

100 g Liakada Kritharaki

240 g Erdbeeren

150 g Feta-Käse

1 Knoblauchzehe

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

300 ml Wasser

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

2 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

Nach Belieben Basilikum, frisch

Etwas Salz & Pfeffer

Kritharaki auf Fetacreme

1.

Holzige Enden beim Spargel abschneiden und nach Bedarf schälen. Erdbeeren halbieren und mit Balsamico und Honig in einer kleinen Auflaufform mischen.

Spargel auf ein Backblech (mit Backpapier) legen, etwas Olivenöl darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Erdbeeren dazustellen. Im vorgeheizten Backofen (200°C, Ober-/ Unterhitze) alles 18-20 min rösten.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und 3 min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz würzen. Kritharaki hinzufügen, mischen, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 12 min. gar kochen. In der Zwischenzeit Feta und Joghurt cremig pürieren.

Feta-Creme verteilen und Kritharaki, grünen Spargel und Balsamico-Erdbeeren darübergeben. Mit Basilikum garnieren.