



# Zitronen Bärlauch Kritharaki

## Zitronen Bärlauch Kritharaki

250 g Liakada Kritharaki

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 kleine Schalotte, fein gehackt

50 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

500 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

200 ml Sahne

1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

3 Esslöffel Zitronensaft

50 g frischer Bärlauch, grob gehackt

50 g frisch geriebener Parmesan

0.5 Teelöffel Chiliflocken (optional)

Salz, Pfeffer

geröstete Pinienkerne (optional)

## Zitronen Bärlauch Kritharaki

1.

Schalotte fein hacken und Bärlauch grob hacken.

**Gesamtzeit:** 45 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 3 Personen

Das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Kritharaki und getrocknete Tomaten hinzufügen, kurz anrösten und gut umrühren.

Den Gemüsefond angießen, alles aufkochen lassen und dann bei niedriger bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist und die Kritharaki al dente sind. (Falls die Flüssigkeit nicht reicht, zwischendurch etwas Wasser nachgießen.)

Die Sahne, Zitronenschale und Zitronensaft einrühren. Noch 2 min. weiterköcheln lassen. Den gehackten Bärlauch und den Parmesan unterrühren, bis sie gut verteilt sind und der Käse schmilzt. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Chiliflocken abschmecken.

Vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen. Nach Wunsch mit etwas mehr Parmesan und gerösteten Pinienkernen garnieren.