



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Pilz Kritharaki Pfanne

Pilz Kritharaki Pfanne

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

300 g Pilze (Champignons oder Kräuterseitlinge)

200 g Liakada Kritharaki

1 Esslöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

600 ml Wasser

2 Esslöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

120 ml Sahne

50 g geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

Gehackte frische Petersilie

Pilz Kritharaki Pfanne

1.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Pilze in Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und etwa 3-4 min. anbraten. Die Pilze hinzufügen und etwa 5-6 min. weiter braten, bis sie ihre Feuchtigkeit abgeben und leicht bräunen.

Die Kritharaki dazugeben und weitere 2 min. braten lassen, um sie leicht anzurösten. Die Gemüsebrühe (das Wasser mit dem Bouillon vermischt) und etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut umrühren.

Die Mischung zum Köcheln bringen, dann die Hitze reduzieren, den Topf abdecken und etwa 10-12 min. köcheln lassen, bis die Kritharaki gar sind und die meiste Flüssigkeit aufgenommen wurde. Gelegentlich umrühren.

Tamari dazugeben und dann die Sahne unterrühren. Den geriebenen Parmesan hinzufügen und weiter rühren, bis der Käse geschmolzen ist und die Sauce cremig wird. Nach Bedarf abschmecken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Pilz Kritharaki Pfanne heiß servieren und nach Wunsch mit gehackter frischer Petersilie garnieren.