

Kritharaki

(griechische Reismudeln) mit Hackfleisch



250g Gehacktes	Krümelig anbraten
1 dicke Zwiebel 2 Knoblauchzehen	Fein würfeln mit andünsten
1 Möhre	Grob reiben und mit andünsten
5 EL Tomatenmark 1 EL getrockneter Oregano 125g Kritharaki	Hinzufügen und unterrühren
Ca. 300 bis 500 ml Brühe	Soviel Brühe hinzufügen, dass die Reismudeln bedeckt sind; sobald die Reismudeln dicklich werden, mit
Salz, Pfeffer, Oregano	Nachwürzen. Das Ganze in eine Auflaufform geben und mit
100 ml Sahne	Übergießen und alles im heißen Ofen bei 180° C Ober-Unterhitze überbacken.

Dazu schmeckt gut ein Blattsalat oder Gemüsesticks.