

KRITHARAKI MIT SALSICCIA UND ZUCCHINI

Bei diesem traumhaften Wetter kann man doch kaum anders als endlich in die lang ersehnte Sommerküche zu starten - oder? Gerade wenn wir momentan ja alle nur vom Reisen träumen können gibt es doch nichts schöneres als sich ein paar mediterrane cross-over Aromen auf den Teller zu zaubern. Salsiccia... Italien in Wurstform... na gut, das klingt jetzt nicht so richtig poetisch aber ich denke ihr wisst was ich meine. Also nochmal von vorne - ich habe bei meinem Wocheneinkauf (ja, ich gehe immer noch 1x pro Woche einkaufen) an der Fleischtheke Salsiccia entdeckt und hatte keinen Plan was ich daraus machen möchte, mitgenommen habe ich sie aber trotzdem. Und so ist spontan dieses Rezept für Kritharaki mit Salsiccia und Zucchini entstanden. Ich glaube ja, dass die Welt eh mehr Kritharakirezepte braucht - als alle Nudeln und jedes Reiskorn weggehamstert waren standen die nämlich immer noch im Regal!



ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

3 Salsiccia

200g Kritharaki

Salz & Pfeffer

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

200g Pizzatomaten

1 Zucchini

70g Spinat

1/2 TL geräuchertes Paprikapulver

1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Einen kleinen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Kritharaki gar kochen.

In dieser Zeit einen beschichteten Topf ohne Öl erhitzen und die Salsiccia in Stücke schneiden. Die Wurst ohne zusätzliches Fett angraten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zucchini in kleine Stücke schneiden. Alles zur Wurst in den Topf geben und anschwitzen bis die Zwiebel glasig ist. Das Tomatenmark kurz mit anrösten. Die Pizzatomaten dazu geben, alles mit Pfeffer und Salz würzen und mit 200ml Wasser ablöschen.

Die Kritharaki durch ein feines Sieb abgießen und beiseite stellen.

Den Spinat untermengen und alles mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kritharaki unter die Tomatensauce mengen und zu guter Letzt den Zitronensaft einrühren.

Die Kritharaki mit Salsiccia und Zucchini auf tiefe Teller verteilen und direkt servieren.

So schmeckt der Sommer!