

GRIECHENLAND

Gyrostopf - griechisch

(4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

Kritharaki (andere Bezeichnung: Orzo) werden auch Reisnudeln genannt; dies ist aber irreführend, denn die „Reisnudeln“ haben nur die Form von Reis, gehören aber zu den Nudeln und werden aus Hartweizengrieß hergestellt. Die Kritharaki werden in der griechischen Küche oft als Beilage genutzt, mit Tomatensoße vermischt. In Italien sind sie als Risoni oder Risi bekannt.

2 EL Olivenöl	in einem großen Topf erhitzen.
500 g Gyrosfleisch, gewürzt	im Öl anbraten.
1 rote Paprika 1 gelbe Paprika	putzen und in kleine Würfel schneiden. Zum Fleisch geben und andünsten.
1 Dose Tomatenstückchen (425 ml)	in den Topf geben. Die Dose mit etwas Wasser durchschwenken und ebenfalls zugeben.
200 ml Sahne	zugeben. Mit
Salz Pfeffer Gyros-Gewürz	würzen. Einige Minuten leicht köcheln lassen.
350 – 400 g Kritharaki (griech. Reisnudeln)	nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen. Abgießen, abtropfen lassen und zum Fleisch geben.

© DF

Kalkulation	Personen:	4
500 g Schweinefleisch (z.B. Gulaschfleisch)		2,90 €
2 Paprika		1,00 €
1 Dose Tomatenstückchen		0,45 €
200 ml Sahne		0,35 €
400 g Kritharaki (Reisnudeln)		1,50 €
Umlage für sonst. Zutaten		0,30 €
	Summe:	6,50 €
	pro Person:	1,63 €