



## Kritharaki mit Garnele

### Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

#### Zutaten (für vier Portionen):

500 g Kritharaki (griechische Reismudeln)  
circa 20 Riesengarnelen  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
Circa 1 Liter Gemüsebrühe  
300 ml passierte Tomaten  
1 Bund Dill (fein gehackt)  
2 Lorbeerblätter  
1/2 TL Zimt  
1 TL Zucker  
50 ml Ouzo  
200 g Fetakäse

70 ml leicht geschlagene Sahne (optional)

Natives Olivenöl Extra  
Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Garnelen waschen, trocknen und zur Seite stellen. Knoblauchzehen, Chilischote und Zwiebeln fein hacken. Etwas Olivenöl in einen Topf geben und eine gehackte Knoblauchzehe mit der Chilischote und den Garnelen kurz anbraten, bis diese rosig werden.

Alles aus dem Topf nehmen und warmhalten. Nun in den gleichen Topf nochmal etwas Olivenöl geben und die Zwiebeln mit etwas Zucker und der zweiten, gehackten Knoblauchzehe glasig braten. Den Zimt über die Zwiebeln streuen. Das Kritharaki hinzufügen und alles kräftig umrühren. Den Ouzo eingießen, umrühren und die passierten Tomaten sowie die zwei Lorbeerblätter hinzufügen.

Hitze reduzieren und etwas Brühe zum Kritharaki geben. Das Kritharaki umrühren und die Brühe aufsaugen lassen. Jetzt wie bei einem Risotto verfahren: Brühe aufsaugen lassen, umrühren und weitere Brühe hinzufügen. Das dauert ungefähr 20 Minuten, das Kritharaki sollte noch einen leichten Biss haben. Kurz vor Schluss die Garnelen und den gehackten Dill ins Kritharaki geben und alles vermengen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Tipp: kurz vor dem Servieren etwas leicht geschlagene Sahne unterheben, das verleiht dem Gericht einen zarten Schmelz.

Kritharaki servieren und als Topping etwas Fetakäse darüber bröseln.