

Reisnudeln mit Möhre

Κριθαράκι (*Kritharaki*) für 6 Pers.

Einkaufsliste

500 g Reisnudeln (Kritharaki)
4 Möhren
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Möhren schälen, in Längsrichtung vierteln und in kleine Stücke schneiden.
2. In Olivenöl kurz anbraten, dann etwas Wasser hinzufügen und leicht weiterköcheln, bis die Möhrenstückchen weich (bissfest) geworden sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kritharaki in Salzwasser 7- 8 Minuten kochen, abschütten und mit den Möhrenstückchen vermengen.