



Griechischer Kritharaki-Auflauf



6 Portionen



40 Minuten

ZUTATEN

500g Kritharaki-Nudeln

1 Pck. Hirtenkäse (oder Feta)

560g Bohnen in Tomatensauce
(entspricht ca 2 Dosen)

ca. 150ml Wasser

ANMERKUNG

Man kann auch halbierte Cherrytomaten
oder Oliven ergänzen und mit überbacken

ZUBEREITUNG

1. Kritharaki in den Omnia geben. Wir nutzen die beschichtete Maxiform, es geht aber bestimmt auch mit anderen Varianten, dann ggf. Menge halbieren.
2. Kritharaki mit Wasser übergießen, so dass sie gut bedeckt sind.
3. Nun die Bohnen mit Tomatensauce gleichmäßig drauf verteilen und mit den Nudeln vermengen. Dadurch, dass die Bohnen bereits gewürzt sind, verzichten wir auf weitere Gewürze.
4. Zum Schluss den Hirtenkäse über dem Auflauf zerbröseln.
5. Omnia zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann den Auflauf weitere 20-25 Minuten garen.

