

Kritharaki Auflauf mit Feta

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Kritharaki
- 180 g veganes Hackfleisch (oder echtes Hackfleisch)
- 150 g Feta
- 100 g Mini-Tomaten
- 80 g Paprika
- 1 Zwiebel (rot)
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Oliven (entsteint)
- 500 ml [Gemüsebrühe](#) (heiß)
- 150 g Tomaten (stückig aus der Dose)
- 2 EL Creme Fraiche
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Rosmarin
- 1 EL Olivenöl



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche das Gemüse ab.
3. Halbiere die Tomaten und die Oliven. Schäle den Knoblauch.
4. Schneide die Zwiebel und die Paprika in dünne Ringe.
5. Pinsel die Auflaufform mit Olivenöl ein.
6. Verrühre die heiße Gemüsebrühe mit den stückigen Tomaten, Creme fraiche, Paprikapulver, Rosmarin und presse die geschälte Knoblauchzehe dazu.
7. Möchtest du den Kritharaki Auflauf mit Hackfleisch zubereiten, so würze es mit Salz und Pfeffer und brate es in einer Pfanne krümelig. Vegetarisches Hack brauchst du nicht vorbereiten, sondern kannst es direkt roh im Auflauf verwenden.
8. Schichte die Zutaten nacheinander in folgender Reihenfolge in die Auflaufform: Beginne mit den Kritharaki, dann folgen das vegetarische Hack, Mini-Tomaten, Paprika, Zwiebelringe und die Oliven.

9. Gieße die Tomaten-Gemüsebrühe darüber.
10. Krümel zum Schluss den Schafskäse über den Auflauf.
11. Backe den Kritharaki Auflauf mit Feta nun für 45 Minuten im Ofen im unteren Drittel deines Backofens.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

