



Griechische Reismudeln Kritharaki, Champignon Spinat und Feta Käse

- **Küche:** Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gesunder, fleischloser Auflauf für jeden Tag, mit den tollen griechischen Reismudeln

Zutaten

- 250 g Griechische Reismudeln Kritharaki
- 300 g T. K. Blattspinat, angetaut, grob gehackt
- 150 g geputzte Champignons in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200 g Feta Käse, zerbröckelt
- 4 El Mandelblättchen
- 120 ml trockener Weißwein
- 2 Eigelbe
- 3 El Schmand
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen, den Backofen auf höchste Stufe / Oberhitze vorheizen.

Schritt2

Den Weißwein mit dem Schmand und den Eigelben verrühren.

Schritt3

Die Kritharaki Nudeln nach Packungsanweisung kochen und auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Champignonscheiben in dem Olivenöl anschwitzen und den grob gehackten Spinat dazu geben. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen, kurz miteinander angehen lassen.

Schritt5

Zuerst die Nudeln, dann den Spinat in die Auflaufform schichten und mit der Weißwein-Sahnemischung überziehen.

Schritt6

Den zerbröselten Feta Käse darüber verteilen und gleichmäßig mit Mandelblättchen bestreuen.

Schritt7

Für 18 - 20 min in den Backofen schieben, die Mandelblättchen appetitlich bräunen.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** champignons, feta, fleischlos, spinat, vegetarisch, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechische-reisnudeln-kritharaki-champignon-spinat-und-feta-kaese/>