

Pfannen - Moussaka mit Lammfleisch und Kritharaki - Nudeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckere Alltagsküche, Moussaka in einer einfachen Variante, ganz schlicht aus der Pfanne

Zutaten

- 600 g Lammhüfte in 1 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Aubergine in groben Würfeln
- 2 grüne Paprika in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 1 rote Pfefferschote in groben Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 6 - 7 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- 1 Dose stückiges Tomatenragout
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1 El Petersilie, gehackt
- 80 g Feta - Käse, zerbröseln
- 250 g Kritharak - Nudeln
- (Griechische Reismudeln aus dem Supermarkt, „Kattus“ Sortiment)

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst das gewürfelte Lammfleisch in heißem Olivenöl scharf anbraten. Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern und mit

Schritt3

1 Prise Zucker würzen; bereitstellen.

Schritt4

Den Knoblauch und das vorbereitete Gemüse, nach Garpunkt, in ca. 3 - 4 El Olivenöl ca. 5 min. braten.

Schritt5

Zuerst die Auberginen und den Paprika, nach 1 - 2 min. die Zwiebeln dazu geben. Dann folgen die stückigen Tomaten und der gehackte Rosmarin, salzen, pfeffern.

Schritt6

Alles mit dem angebratenen Lammfleisch ca. 15 min. leise schmoren, köcheln lassen.

Schritt7

Nachschmecken, Petersilie und Kirschtomaten unterschwenken, in eine Auflaufform geben und mit dem zerbröselten Feta - Käse bestreuen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit den nach Packungsanweisung gekochten Kritharaki - Nudeln zu Tisch geben.

Schritt10

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** leckere alltagsküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfannen-moussaka-mit-lammfleisch-und-kritharaki-nudeln/>