

### Schnelle, deftige Sommer-Kritharaki alá Nemeon

1 Karotte  
1 rote Spitzpaprika  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Handvoll Kirschtomaten  
1 Lorbeerblatt  
NEMEON Olivenöl  
1 Oliventraum  
ca. 250 g Kritharaki  
Pfeffer, Salz

Karotte, Paprika, Zwiebel und Knoblauch grob hacken und mit dem Lorbeerblatt in einer hohen Pfanne mit reichlich Olivenöl anbraten.

Die Kritharaki trocken dazu geben und mit dem Gemüse anschwitzen, bis sie leicht goldgelb sind, dann mit einem halben Liter Wasser und etwa einem TL Salz (oder Gemüsebrühe) ablöschen, gut durchrühren.

Unter gelegentlichem Umrühren abgedeckt auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Nudeln zu trocken werden, noch mal ein wenig Wasser hinzufügen.

Währenddessen die Kirschtomaten halbieren und mit einem Töpfchen Oliventraum die letzten zwei Minuten mitköcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rezept lässt sich beliebig ergänzen, gut passen hier auch zusätzlich getrocknete Tomaten und Olivenringe.

