



Kritharoto (Risotto) mit Brokkoli, Estragon und Limette

Rezept (für 4 Personen)

Kritharaki-Nudeln (Reisförmige Griechische Nudeln) oder 500 g Teigwaren (z.B. Fusilli)	300 g
Nestlé Joghurt nach Griechischer Art Nature ungesüsst	150 g
Kleiner Brokkoli	1
Weisse Champignons	2
Zucchini	1
Knoblauch	
Kleine Zwiebel	1
Estragon	
Limette, Saft und geriebene Schale	1
Buttwer	
Olivenöl	
Weisswein	
Hühnerbouillon	1 l
Doppelrahm	50 ml

Zubereitung

1. Kritharaki Nudeln oder Teigwaren gemäss Packungsangabe halb garkochen.
 2. Brokkoli, Champignons, Zucchini, Zwiebel und Knoblauch in einer Bratpfanne in Butter braundünsten.
 3. Mit Weisswein ablöschen und Flüssigkeit reduzieren.
 4. Hühnerbouillon und die gekochten Kritharaki-Nudeln begeben.
 5. Estragon, Limettensaft und die geriebene Limettenschale zufügen und Flüssigkeit unter ständigem Rühren einkochen.
 6. Zuletzt restliche Butter, Doppelrahm und 100g Joghurt darunterühren und einkochen lassen.
5. Kritharoto mit dem restlichen Joghurt und einer Limettenzeste dekorieren und servieren.