

Kritharaki mit Speck und Frühling-Zwiebel

Für 2 Personen

100 g Speck, dünn	250 g Kritharaki-Nudeln	6 Strauchtomaten
1 Bund Frühlingzwiebeln	4 Knoblauchzehen	125 g Crème-fraîche
100 ml Tomaten, püriert	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kritharaki darin bissfest kochen. Die Frühlingzwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Wasser zum Kochen bringen, die Tomaten kreuzweise am Strunk einschneiden, mit dem kochenden Wasser überbrühen und häuten. Anschließend in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Frühlingzwiebeln und den Knoblauch andünsten. Anschließend die Crème-fraîche unterrühren, die Tomatenwürfel und die pürierten Tomaten hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in einer Pfanne leicht anbraten. Die Kritharaki mit dem Speck und den Frühlingzwiebeln auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Bartel am 02. September 2010