

# 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/>