

Kritaraki mit Klößchen

300 g Kritaraki
1 Pfd. frische grobe Bratwurst
1 kleine Dose Tomaten
4 Zwiebeln
Butter
Olivenöl
SP
Majoran
Schafskäse
eingelegte Pepperoni

Wurstpelle entfernen, kleine Stücke abteilen, leicht rollen, in Butter und Öl kross braten, gehackte Zwiebeln dazu geben, dann zerdrückte Tomaten, würzen. Kritaraki in Salzwasser 30 min kochen, mit etwas Kochwasser zu den Klößchen geben, in eine feuerfeste Form füllen, mit geriebenem Käse bestreuen, Pepperonikranz drauflegen und 15 min bei 200° backen.

Variante: Hähnchenfleisch mit Haut statt Bratwurst nehmen.