

Kritaraki mit Spinat gratiniert

Variante I

300 g Kritaraki
4 Pfd. Blattspinat
4 Zwiebeln
8 Knob
Olivenöl
SP
60 g Pinienkerne
300 g Schafskäse

Geputzten Spinat, gehackte Zwiebeln und Knob in Öl garen, würzen. 150 g gewürfelten Schafskäse damit vermischen. Kritaraki in 30 min gar kochen, in eine feuerfeste Form füllen, Spinat drauf. Pinienkerne in fettfreier Pfanne rösten und drüber geben, restlichen Käse drauf reiben und ca. 15 min bei 200° backen.

Variante: Appenzeller oder Fontina zum Überbacken nehmen.

Variante II

350 g Kritaraki
500 g TK Blattspinat
200 ml Entenfonds
120 g Walnusskerne
120 g Provolone
Cayennepfeffer
Muskatblüte gemahlen
SP

Nudeln fast gar kochen, Spinat in Entenfonds auftauen, Nudeln abgießen und mit Gemüse mischen, Walnusskerne unterziehen, würzen, mit geriebenem Käse übergrillen.