

# Gyros-Feta-Topf mit Kritharaki

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 500g Hähnchenbrustfilet
- 3 TL Gyrosgewürz
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln (rot)
- 2 Spitzpaprika (rot)
- 1 Zucchini (mittelgroß)
- 400g Kritharaki (griechische Reismudeln)
- 400g Tomaten (passiert)
- 800 ml Fleischbrühe
- 100g Feta
- 1 EL Oregano (frisch & fein gehackt)
- Salz
- Pfeffer
- ggf. Oregano (zum Garnieren)

## **Zubereitung:**

Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2 Esslöffel Olivenöl mit dem Gyrosgewürz zu einer Marinade verrühren, Hähnchenbrustwürfel zugeben und mit der Marinade vermischen.

Dann das Gemüse vorbereiten. Hierzu die Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und zur Seite stellen. Spitzpaprika waschen, trocknen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und ebenfalls beiseitestellen. Die Zucchini waschen, trocknen, längs halbieren und dann in Halbscheiben schneiden.

Das restliche Olivenöl in einen großen Topf geben und erhitzen. Die Hähnchenbrustwürfel zugeben und rundherum etwa 3 Minuten anbraten, dann das vorbereitete Gemüse zufügen und 3 Minuten mitrösten; alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Kritharaki, Fleischbrühe, Oregano sowie passierte Tomaten zugeben, einrühren und aufkochen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Dann den Feta darüber bröseln und das Gericht 5 Minuten ruhen lassen. Zum Abschluss den Eintopf mit dem Oreganozweig garantiert servieren.

**Tipp:**

Wie quasi alle Eintöpfe schmeckt auch dieser am nächsten Tag noch aromatischer.