



Pasta mit Kirschen - Kirsch-Kritharoto

Zutaten (für vier Portionen):

Kritharoto

50 g Kirschen
1 Schalotte
Butter zum Braten
300 g Kritharaki
Salz
1-2 Knoblauchzehen
100 ml (alkoholfreier) Roséwein
100 ml Kirschnektar
200-400 ml Gemüsebrühe, erwärmt
50 g Parmesan, gerieben
1-2 EL Butter

Rosmarin-Pangritata

50 g grobes Paniermehl
Olivenöl zum Braten
1-2 Knoblauchzehen
Rosmarin

Sowie

150 g Kirschen
1 Schalotte
Butter zum Braten
1 EL Essig
Pfeffer
50 g Roquefort

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Kirschen entsteinen und vierteln. Schalotte fein würfeln, in Butter anschwitzen und die Kirschen dazugeben. Die Kritharaki hinzufügen, glasig anschwitzen und mit einer Prise Salz würzen. Den Knoblauch hineinreiben und mitanschwitzen. Mit Roséwein und Kirschnektar ablöschen, kurz aufkochen lassen und Gemüsebrühe hinzugeben. Circa 13 bis 15 Minuten köcheln lassen, um eine schlotzige Masse zu erhalten.

In der Zwischenzeit für die Pangritata das Paniermehl in Öl mit geriebenem Knoblauch und fein geschnittenem Rosmarin rösten. Die übrigen Kirschen entsteinen, Schalotte in Butter anschwitzen und Kirschen hinzugeben. Essig, Pfeffer und Roquefort hinzufügen.

Das Kritharoto mit Parmesan und Butter verfeinern, dann portionsweise anrichten. Die Kirschen und den Roquefort drumherum geben, mit Pangritata toppen und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

652 kcal – 29 g Fett – 20 g Eiweiß – 75 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Parmesan und Roquefort können tierisches Lab enthalten.