

# KRITHARAKI-PFANNE MIT WÜRSTCHEN

4 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 5 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 300 g Kritharaki
- 300 g TK-Erbesen und Möhren
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schmand
- 300 g Wiener Würstchen



## Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten.
2. Kritharaki und gefrorenes Gemüse zugeben. Gemüsebrühe und Schmand unterrühren und 15 Min. köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit Würstchen in Scheiben schneiden, in die Kritharaki-Gemüse-Pfanne rühren und 1 Minute darin warm werden lassen.

**Nährwerte pro Portion:** 543 kcal | KH 48,1 g | E 18,6 g | F 29,6 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

