



APOLLO'S POWER DOPF



ZUTATEN:

250 g Kritharaki
300 g Naturjoghurt
500 g Hähncheninnenfilet
750 ml Gemüsebrühe
etwas Oregano
etwas Gyrosgewürz
2 EL Petersilie
2 Frühlingszwiebel
etwas Öl

ZUBEREITUNG:

Das klein geschnittene Hähncheninnenfilet wird mit etwas Öl im heißen Dutch Oven angebraten. Dieses würzt Du dann dabei mit dem Oregano und dem Gyrosgewürz.

Nun gibst Du die Kritharaki dazu und gießt alles mit der Gemüsebrühe auf. Nun darf der Dutch Oven bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel für 20 Minuten vor sich hin köcheln.

Die Flüssigkeit sollte nun von den Kritharaki aufgenommen worden sein. Dann gibst Du den Naturjoghurt und die klein geschnittenen Frühlingszwiebel dazu. Bei geöffnetem Deckel darf das Gericht nun für 10 Minuten ziehen. Mit Petersilie garniert schmeckts...

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

