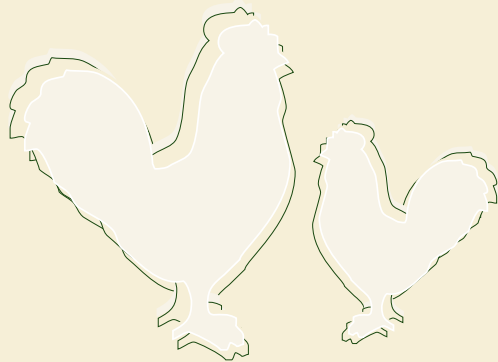
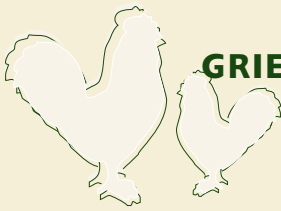




**GRIECHISCHER HÄHNCHEN-
NUDEL-AUFLAUF** (*Giouvetsi*)



Landgeflügel



GRIECHISCHER HÄHNCHEN- NUDEL-AUFLAUF (*Giouvetsi*)

Zutaten für 4 Personen:

3-4	Hähnchenschenkel
2	kleine Zwiebeln
2 EL	Pflanzenöl zum Braten
240 ml	Rotwein
1 Dose	stückige Tomaten
2 EL	Tomatenmark
500 ml	Hühnerbrühe
4	kleine Lorbeerblätter
6	Nelken
½ TL	Zimt
	Muskat, Salz, Pfeffer, Zucker
250 g	Kritharaki (griechische Nudeln) oder andere sehr kleine Nudeln
100 g	Parmesan



+ Einmalteebeutel; feuerfeste Ofenform mit Deckel (z.B. Römer-/Tontopf)

Zubereitung:

Hähnchenschenkel häuten. Zwiebeln würfeln. In einem großen Topf Öl erhitzen und die Hühnerschenkel von beiden Seiten gut anbraten. Zwiebelwürfel kurz mitdünsten und mit Rotwein ablöschen. Die stückigen Tomaten, Tomatenmark und die Brühe dazugeben, sodass die Schenkel knapp bedeckt sind. Die Nelken und die Lorbeerblätter in den Einmalteebeutel füllen und gut verknotet in den Topf geben. Mit Zimt, Zucker, Muskat und reichlich Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gericht abschmecken und ggf. nachwürzen. Hühnerschenkel aus dem Topf nehmen, Fleisch von den Knochen lösen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit den Nudeln und der Soße in die feuerfeste Form geben. Mit dem Deckel verschlossen in den Ofen stellen. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen, die Nudeln probieren. Sind sie noch zu fest etwas heißes Wasser zugießen und ein paar Minuten weiter garen. Sind die Kritharaki in Ordnung, den Parmesan drüberstreuen. Anschließend weitere 10 Minuten ohne Deckel im Ofen backen.