

Zutaten:

- 375 g Tomaten
- 1 Paprikaschote
- 1 Stängel Staudensellerie
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 ½ TL getr. Thymian
- 2 EL Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer
- 300 g Kritharaki

6. Nudeln unterheben und soviel Brühe zugeben bis alles gut bedeckt ist

7. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 1 Std garen

8. Schinken würfeln und Käse zerbröseln

9. Schinken 10 Min. vor Garende unter das Gemüse heben, mit dem Käse bestreuen

Wenn man will kann man noch Hähnchen braten und mit dem Schinken zugeben