



## Κριθαροτο με ρεβύθια και σπανάκι

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-35 λεπτά

### Υλικά:

- 1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε μικρά κυβάκια
- 300 γρ. κριθαράκι
- 1 κ.γλ. γλυκό ή καυτερό μπούκοβο

### [2 κύβους λαχανικών με λιγότερο αλάτι MAGGI](#)

- 1 λίτρο καυτό νερό
- 500 γρ. φρέσκο ή κατεψυγμένο σπανάκι, πλυμένο και κομμένο
- 400 γρ. βρασμένα ρεβίθια
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- χυμό από ½ λεμόνι
- 1 κ.σ. φυτικό βούτυρο
- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα:

- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- φυτική παρμεζάνα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε πλατιά κατσαρόλα 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι, το φρέσκο κρεμμύδι και την πιπεριά και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το κριθαράκι και το μπούκοβο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
- 2) Διαλύουμε τους [κύβους λαχανικών με λιγότερο αλάτι MAGGI](#) στο καυτό νερό και ρίχνουμε το μισό ζωμό και αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς. Μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι τα πει το κριθαράκι όλο το ζωμό. Προσθέτουμε τον υπόλοιπο ζωμό, το σπανάκι, τα ρεβύθια, τον χυμό και το ξύσμα του λεμονιού, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε 10-12 λεπτά ή μέχρι να χυλώσει αλλά να είναι ζουμερό. Αν χρησιμοποιήσουμε κατεψυγμένο σπανάκι, θα χρειαστεί περισσότερο χρόνο.



- 3) Προσθέτουμε φυτικό βούτυρο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε.  
Σερβίρουμε με ωμό ελαιόλαδο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φυτική παρμεζάνα.