

Λαχματζούν με μάραθο και καλαθάκι Λήμνου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 80 ml. ελαιόλαδο
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα κομμένα σε λεπτές λοξές φέτες
- σέσκουλα 300 γρ. μόνο τα φύλλα
- 200 γρ. σπανάκι μόνο τα φύλλα
- 1 ματσάκι μάραθο χωρίς τα κοτσάνια
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2 λεμόνια το χυμό τους
- 4 αραβικές πίτες
- 200 γρ. καλαθάκι Λήμνου

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20'

- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Ο Ανδρέας Λαγός είναι όλο πρωτότυπες ιδέες. Δοκιμάστε αυτό το Λαχματζούν με μάραθο και καλαθάκι Λήμνου και θα καταλάβετε!

Για τα λαχματζούν

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι.

Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα αφήνουμε για 3-4 λεπτά, μέχρι να μαραθούν.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τα σέσκουλα και το σπανάκι χοντροκομμένα με τα χέρια, αλάτι και πιπέρι.

Συνεχίζουμε να σοτάrouμε για λίγα λεπτά, μέχρι να μαραθούν και να πιούν όλα του τα υγρά.

Τέλος σβήνουμε με το χυμό λεμόνι και τα αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να σωθούν τα υγρά.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μάραθο, χοντροκομμένο, ανακατεύουμε και κρατάμε το μείγμα στην άκρη.

Τοποθετούμε τις πίτες σε ταψί με λαδόκολλα.

Μοιράζουμε το μείγμα με το μάραθο στις 4 πίτες.

Πασπαλίζουμε το καλαθάκι Λήμνου, σπασμένο με τα χέρια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς C για 10 λεπτά περίπου, μέχρι να λιώσει το τυρί και η πίτα να γίνει τραγανή.

Σερβίrouμε με γιαούρτι αρωματισμένο με αλάτι, πιπέρι, θυμάρι, ξύσμα λεμόνι και ελαιόλαδο.

Αντί για καλαθάκι Λήμνου μπορούμε να βάλουμε φέτα. Επίσης αντί για γιαούρτι αρωματικό, μπορούμε να το συνοδεύσουμε με πικάντικο dip φρέσκιας ντομάτας.

- See more at: <http://www.cookbox.com.cy/basiko-sustatiko/pites-tartes-pitses/laxmatzoun-me-maratho-kai-kalathaki-limnou#sthash.m2rQVk0k.dpuf>

από τον Ανδρέα Λαγό

Πηγή: [cookbox.com.cy](http://www.cookbox.com.cy)