

Griechischer Nudelsalat



Zutaten für 4 Portionen

300 g Kritharaki
2 TL Salz
1 rote Zwiebel
40 g Raps- o. Olivenöl
20 g Essig
150 g griechischer Joghurt
½ TL Pfeffer
etwas Petersilie (frisch/getrocknet)
200 g Fetakäse
1 Salatgurke
200 g Cherrytomaten

Zubereitung

Kritharaki mit 1 TL Salz nach Packungsangabe kochen. Abgießen und in eine große Schüssel umfüllen. Zwiebel geviertelt in den Mixtopf geben und 4 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern; Reste vom Rand mit dem Spatel nach unten schieben. Öl, Essig, griechischen Joghurt, 1 TL Salz, Pfeffer sowie zerkleinerte Petersilie zugeben und 15 Sekunden mit Linkslauf auf Stufe 3 rühren. Das Dressing mit in die Schüssel geben und gut mit den Kritharaki-Nudeln vermengen. Fetakäse würfeln, Gurke in Stücke schneiden, Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln und alles mit in die Schüssel geben. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mind. 1 Stunde ziehen lassen. Nach Geschmack nachwürzen.