



# Griechischer Nudelsalat mit Feta



## Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen  
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 2351 kJ, 561 kcal, 43,8 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 34,2 g Fett, 34,5 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zutaten

### Menge

200 g	Kritharaki-Nudeln
1	Gurke
300 g	Cocktailtomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2 Glas	Oliven
8	eingelegte grüne Peperoni
4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig
1 TL	Senf
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Thymian
2 – 3 Zweige	Feta
200 g	

## Zubereitung

Nudeln sind super flexibel: Ob ganz klassisch mit Tomatensauce, als asiatische Nudelpfanne oder einfach als erfrischender Nudelsalat für schöne Sommerabende - Nudeln gehen immer. Deswegen haben wir einen leckeren und einfachen Nudelsalat nach griechischer Art für dich mit ganz speziellen Nudeln: den Kritharaki-Nudeln, die die Form eines Reiskorns haben. Diese Nudeln werden in der griechischen Küche besonders gern genutzt und passen daher perfekt in unseren Nudelsalat mit Feta, Oliven und Peperoni.

### Step 1:

Zuerst bringst du einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen und kochst die Nudeln darin nach Packungsanweisung gar.

### Step 2:

Die Salatgurke schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren.

### Step 3:

Die Zwiebeln und den Knoblauch kannst du in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Oliven und die eingelegte Peperoni.

### Step 4:

Wenn die Nudeln gar sind, lässt du sie kurz abkühlen. Währenddessen kannst du aus dem Olivenöl, dem Zitronen, dem Honig und dem Senf ein Dressing anrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen abschmecken.

### Step 5:

Das Gemüse zu den Nudeln geben und gemeinsam mit dem Dressing unterrühren. Zum Schluss den Feta über den Salat bröseln und servieren.