

Kochen mit Klaus

Griechischer Kritharaki-Nudelsalat

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 300 g Kritharaki-Nudeln, je 300 g Zucchini & Aubergine, Salz, Pfeffer,
- 1 rote Paprika, 1 rote, 1 weiße Zwiebel, 2 TL br. Zucker, Olivenöl,
- 250 g Tomaten, je 12 schw. & grüne Oliven, Olivenöl, 60 g TK-Erbsen
- 4 EL wß. Balsamico, 25 g Mandelstifte, 1 EL griech. Würzmischung,
- getr. Basilikum, Rosmarin, Oregano, Thymian & Majoran, 125 g Feta

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe kochen, 3 Min. vor Garenden die Erbsen zugeben, abgießen (etwas Nudelwasser auffangen) u. mit etwas Öl vermischt abkühlen lassen. Gemüse putzen. Zucchini u. Aubergine in mittlere, Paprika in kleine Würfel schneiden. Zucchini u. Aubergine in 6 EL Öl anbraten, Paprika kurz mitdünsten, salzen, pfeffern, getr. Kräuter unterheben u. abkühlen lassen. ½ der Zwiebeln in Ringe schneiden, Rest fein würfeln. Mandelstifte ohne Fett anrösten.



2. Zwiebelwürfel, Balsamico, 8 EL Olivenöl, 3 EL Nudelwasser, Pfeffer, Zucker u. griech. Würzmischung vermischen, 1 Std. ziehen lassen.



3. Tomaten in Spalten schneiden, Oliven halbieren. Gemüse u. Dressing unter die Nudeln mischen. Feta klein würfeln u. mit Nudeln, Tomaten u. Oliven in einer großen Schüssel vermischen. Mit Mandelstiften, Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: Eine sehr leckere Grill-Beilage!

