

# Kochen mit Klaus

## Griechischer Nudelsalat mit Feta

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 300 g Kritharaki-Nudeln, 1 Aubergine, Salz, Pfeffer, 2 rote Paprika,
- 1 rote, 1 weiße Zwiebel, 2 TL br. Zucker, 50 g getr. Tomaten in Öl,
- 1 Glas Feta mit Paprika & Chili, 15 schwarze Oliven, 1 Knobizehe,
- 6 EL weißer Balsamico, Majoran, getr. Basilikum, Rosmarin,
- Oregano, Thymian

**Zubereitung:**

1. Nudeln nach Angabe kochen, abgießen (4 EL Nudelwasser auf-fangen) u. mit etwas Tomaten-Öl vermischt abkühlen lassen. Gemü-se putzen. Aubergine mittel, Paprika klein, Knobfi fein würfeln. Au-bergine in 8 EL Feta-Öl anbraten, Paprika kurz mitdünsten, salzen, pfeffern, getr. Kräuter unterheben u. abkühlen lassen. ½ der Zwie-beln in Ringe schneiden, Rest fein würfeln. Getr. Tomaten in Streifen schneiden, Oliven halbieren.



2. Zwiebelwürfel, Balsamico, 8 EL Tomaten-Öl, Nudelwasser, Pfeffer, Zucker, Knobfi u. getr. Tomaten vermischen, 1 Std. ziehen lassen.



3. Gemüse u. Dressing unter die Nudeln mischen. Feta mit Nudeln, To-maten u. Oliven in einer großen Schüssel vermischen. Mit Zwie-belringen u. Basilikum garnieren.



**Tipp des Chaoten: Eine sehr leckere Grill-Beilage!**



Erstellt von Klaus am 25.06.2023