

Kochen mit Klaus

Mediterraner Nudelsalat mit Feta

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g Fusilli, je 1 rote & gelbe Paprika, 300 g Aubergine, Pfeffer, Salz
- 2 rote Zwiebeln, 200 g Zucchini, 1 Stange Lauch, 3 Knobizehen,
- 1 Glas gebr. Champignons in Öl, 1 Glas Fetawürfel mit Oliven in Öl,
- 50 g getr. Tomaten in Öl, 6 EL Balsamico, 3 EL ital. Kräuter,
- 50 g gerieb. Parmesan, 2 EL brauner Zucker, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen. Gemüse putzen. Von 1 Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest u. Knobi fein würfeln. Paprika, Zucchini u. Aubergine mittel würfeln. Champignons abgießen (Öl auffangen) u. halbieren. Tomaten klein hacken.



2. Aus ½ Feta-, Pilz-Öl, Balsamico, 3 EL Wasser, Kräutern, Gewürzen, Knobi u. Tomaten eine Marinade anrühren. Gemüse mit restl. Ölen in anbraten, mit Zucker bestreuen u. danach auskühlen lassen.



3. Marinade mit Nudeln, Gemüse u. Feta vermengen, salzen u. pfeffern u. kaltstellen. Parmesan unterheben. Mit Zwiebelringen u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Klasse Grillbeilage...

