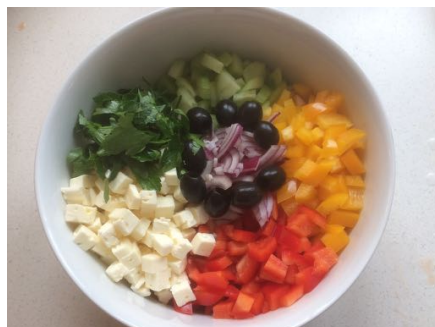


Griechischer Kritharaki- Nudelsalat



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|---------|--|---|
| 250 g | Griechische Kritharaki Nudeln (= Nudeln in Reisform) | Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 12 Minuten bissfest kochen, abkühlen lassen. |
| 2 l | Salzwasser | |
| 1/2 | Gurke | Waschen, schälen, würfeln |
| 1/2 | Paprikaschote rot | Waschen, putzen, würfeln |
| 1/2 | Paprikaschote gelb | Waschen, putzen, würfeln |
| 1 | Lauchzwiebel oder rote Zwiebel | Waschen, fein schneiden |
| 1 EL | Petersilie, geschnitten | |
| 200 g | Fetakäse | Fein würfeln |
| 2 EL | Oliven, schwarz | |
| 2 EL | Zitronensaft | Aus den Zutaten eine Marinade mischen, alle anderen Zutaten mit den Nudeln vermengen und Marinade darüber gießen, gut durchziehen lassen! |
| 1 EL | Weißweinessig | |
| 2 EL | Wasser | |
| 2 EL | Olivenöl | |
| 1 TL | Salz | |
| 1 Prise | Zucker | |
| 1 Prise | Pfeffer | |