

Griechischer Nudelsalat

Zutaten für 8 Portionen:

- 300 g Nudeln (z.B. Fusilli, Penne oder Farfalle)
- 1 Gurke
- 2 rote Zwiebeln (kleine)
- 1 Paprika
- 100 g Oliven (schwarz oder grün)
- 200 g Feta
- 6 Mini-Tomaten (Cherry- oder Cocktailtomaten)



Für das Dressing:

- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 TL Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Presse den Knoblauch in eine Schüssel. Füge die restlichen Zutaten für das Dressing hinzu und verrühre sie miteinander.
2. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung al dente.
3. Schäle die Zwiebel und schneide sie klein.
4. Schneide die Gurke, Tomaten und die Paprika in kleine Würfel. Den Feta würfelst du ebenfalls.
5. Gib nun alle Zutaten in eine Schüssel. Gieße die Nudeln ab und schrecke sie mit kaltem Wasser ab. Gib sie zum Gemüse. Rühre dann das Dressing unter. Lass den Salat bis zum Verzehr im Kühlschrank ziehen.

Durch das leichte Dressing ohne Mayonnaise, Creme Fraiche oder Joghurt hält sich der Nudelsalat bis zu drei Tage. Dabei sollte die Nudel-Gemüse-Mischung ständig im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bei der Haltbarkeit von zusammengestellten Salaten gibt es eine einfache Faustregel: Die

Mischung ist immer so lange gut wie die enthaltene Zutat mit der geringsten Haltbarkeit.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

