

SOMMERLICHER NUDELSALAT

Portion für 4 Personen



Zutaten

250 g Nudeln	1 TL Senf
250 g Cocktailtomaten	8 EL heller Balsamico
2 Frühlingszwiebeln	8 EL Olivenöl
1 Zucchini	100 ml Wasser
250 g Fetakäse	1 TL Gemüsebrühe
150 g getr. Tomaten	Salz und Pfeffer
100 g schwarze Oliven	Knoblauch
2 EL Körner-Mix	Oregano

Alle Produkte in unserem
Hofladen erhältlich!

Zubereitung

1

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, Wasser abgießen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten und die frischen Cocktailtomaten klein schneiden.

2

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, Fetakäse würfeln, Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden, Oliven in Scheiben schneiden.

3

Etwa 3 EL Öl aus dem Glas der getrockneten Tomaten in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zucchiniwürfel bei mäßiger Hitze etwa 5 Minuten weich dünsten.

4

Nudeln in eine Schüssel geben und die frischen und getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebelringe, Olivenscheiben, Fetawürfel und den Körner-Mix dazugeben. Die Zucchiniwürfel mit dem Öl aus der Pfanne noch warm über den Salat geben.

5

Für das Dressing Wasser, Essig, Öl, Gemüsebrühe, Senf und Gewürze miteinander mischen und über den Nudelsalat geben. Alles gut vermengen und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Fertig!



TIPP: Je nach Geschmack kann auch etwas mehr Essig oder Öl verwenden. Der Salat kann auch gleich serviert werden, er schmeckt aber besser, wenn er etwas durchgezogen ist. Passt sehr gut zu Gebrilltem oder einfach als Alternative zu den Nudelsalaten mit Mayonnaise.



**GUTEN APPETIT WÜNSCHT EUCH
EUER GRÜNFALT TEAM!**