Kritharaki Salat

ohne Personenangabe

Zutaten

1	Pfeffer
1	Salz
1 El	Essig, Balsamico
1 El	Kapern
1 Stueck/e	Paprika, rot
1 Stueck/e	Tomaten
1 Stueck/e	Zucchini
1 Stueck/e	Zwiebeln, rot
1 Tl	Honig
1 Zweig/e	Rosmarin
1 Zweig/e	Thymian
100 g	Nudeln, griechisch (Kritharaki)
200 g	Kaese, Schafs-
3 Tl	Oel, Oliven-

Die Kritharaki nach Anleitung in Salzwasser kochen, abgieÃŸen, dabei ca. 100 ml von dem Kochwasser auffangen und beiseite stellen. Nudeln abtropfen lassen. Das GemÃ¼se waschen, putzen und in mundgerechte StÃ¼cke schneiden. Die Zwiebel schÃ¤len und in Halbringe schneiden. In einer Pfanne 1 TL OlivenÃ¶l erhitzen, darin die Zwiebeln mit den GemÃ¼sestÃ¼cken unter stÃ¤ndigem RÃ¼hren anbraten. Mit Balsamico und em Kochwasser ablÃ¶schen, nach Zugabe von Honig, des gehackten Rosmarins und Thymians abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kÃ¶cheln lassen. Das GemÃ¼se sollte noch etwas Biss haben. Nach der Garzeit mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, Kapern und Nudeln untermischen. Etwas abkÃ¼hlen lassen. Den SchafskÃ¤se in kleine WÃ¼rfel schneiden und zusammen mit den restlichen 2 TL OlivenÃ¶l unter den Salat mischen.