



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, abgießen, dabei ca. 100 ml von dem Kochwasser auffangen und beiseite stellen. Nudeln abtropfen lassen. Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. In einer Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen, darin die Zwiebeln mit den Gemüsestücken unter ständigem Rühren anbraten. Mit Balsamico und dem Kochwasser ablöschen, nach Zugabe von Honig, des gehackten Rosmarins und Thymians abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben. Nach der Garzeit mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, Kapern und Nudeln untermischen. Etwas abkühlen lassen. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen 2 TL Olivenöl unter den Salat mischen.