

Mediterraner ORZO-SALAT

MIT FETA ♥

Frisch, mediterran und voller Geschmack!
Der perfekte Salat für warme Tage –
leicht, bunt und einfach lecker!

für
4 PERSONEN



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 300 g Kritharaki-Nudeln (Orzo)
- 200 g Feta
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Gurke
- 50 g schwarze Oliven
- 3 EL Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Die Kritharaki-Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und anschließend gut abkühlen lassen.
- 2 Die Cherrytomaten halbieren und die Gurke in kleine Würfel schneiden.
- 3 Den Feta mit den Händen grob zerbröseln.
- 4 Olivenöl, Zitronensaft, italienische Kräuter sowie Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.
- 5 Die abgekühlten Nudeln mit Gurke, Tomaten, Feta und Oliven in eine große Schüssel geben.
- 6 Das Dressing darüber verteilen und alles vorsichtig miteinander vermengen.
- 7 Den Salat vor dem Servieren etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.



TIPP: Der Salat schmeckt noch besser, wenn er etwas durchziehen kann.



Guten Appetit! ♥

