



Griechischer Nudel Salat mit Feta Käse

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " " });
```

Party Salat, zu Grillfesten oder als fleischloses Abendessen

Zutaten

- Für den Salat:
- 300 g griechische Reiskornnudeln, z. B. Orzo, Kritharáki, Risoni
- 400 g griechischer Feta - Käse, gewürfelt
- 1 Salatgurke, geschält, entkernt, gewürfelt
- Je 1 rote und grüne Paprikaschote, geputzt, entkernt, in Würfeln
- 1 große Gemüsezwiebel, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt oder gepresst nach Geschmack
- 150 g eingelegte, schwarze Oliven ohne Stein, ev. halbiert
- 2 Bündchen Petersilie, grob gehackt
- Für den Dressing:
- 2 - 3 Zitronen
- Pfeffer aus der Mühle, Zucker
- 100 ml griechisches Olivenöl
- Fladenbrot

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reiskornnudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser kochen, abgießen, kalt abschrecken.

Schritt2

Die Dressing Zutaten miteinander verrühren, aufschlagen und mit den Salatzutaten und den Reiskornnudeln vermengen; 30 min. marinieren, durchziehen lassen.

Schritt3

Vor dem servieren die Feta Würfel darüber streuen und mit Fladenbrot zu Tisch geben.

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-nudel-salat-mit-feta-kaese/>