

Griechischer Reismudel Salat

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der etwas andere, ausgefallene Nudelsalat, Erinnerungen an den Griechenland Urlaub

Zutaten

- 300 g griechische Orzo-Nudeln
- (Aus gut sortierten Supermärkten, auch unter Kritharáki, Manestra, bzw. Risoni oder Nudel Reis gehandelt)
- 400 g griechischer Feta-Käse, klein gewürfelt
- 2 grüne Paprikaschoten, entkernt, klein gewürfelt
- 150 g eingelegte Peperoni ohne Stiele, in Ringen
- 175 g schwarze Oliven ohne Kerne, halbiert
- 1 mittelgroße Salatgurke, geschält, entkernt, klein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2-3 Knoblauchzehen fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- Für die Vinaigrette:
- Saft von 3 Zitronen und etwas Abrieb
- 100 ml Olivenöl
- 1 großes Bund glatte Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Reismudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, abgießen, kalt abspülen.

Schritt2

In der Zwischenzeit den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker verrühren und das Olivenöl unter schlagen. Die Zwiebeln, Knoblauch und die Petersilie dazu geben.

Schritt3

Über das Gemüse, den Feta Käse und die Reismudeln geben, gut miteinander vermengen, wenigstens 30 min. durchziehen, marinieren lassen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-reismudel-salat/>