

Nudel-Zaziki-Salat

Zutaten:

50g trockene Nudeln, z.B. Kritharaki oder Gabelspaghetti
Salz, Pfeffer
1 rote Zwiebel
1 Mini-Romanasalat
Cocktailtomaten
50g Schafskäse/Feta
ggf. Oliven
½ Salatgurke
ggf. Knoblauch
125g Griechischer Joghurt
1 TL Rosmarin, gehackt
1 TL Thymian, gehackt
2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Kritharaki nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
2. Zwiebel in Spalten und Salat in mundgerechte Stücke schneiden, Tomate und Schafskäse würfeln, ggf. die Oliven in Ringe schneiden und alles miteinander vermengen. Nudeln abgießen, etwas abkühlen lassen und unterheben.
3. Für das Dressing Gurke raspeln, ggf. Knoblauch pressen und mit Joghurt, Rosmarin, Thymian und Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern. Dressing mit Salat mischen und servieren.

