

Nudelsalat mit Fetakäse



Zutaten für 4 Personen:

250 g Girandole-Nudeln

1/2 EL Olivenöl

80 g schwarze und grüne Oliven

120 g Rucola

120 g getrocknete Tomaten in Öl

80 g Feta-Käse

Vinaigrette:

4 EL Rotweinessig

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Senf

4 EL Olivenöl

4 EL neutrales Öl

1 EL Öl (von den Tomaten)

1. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. Abgießen und mit 1/2 EL Olivenöl vermengen.

2. Rucola verlesen, harte Stängel entfernen, waschen, schleudern. Eventuell 15-30 Minuten wässern, damit er milder wird.

3. Oliven entkernen und in Scheiben schneiden.

4. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, Öl auffangen, in feine Streifen schneiden. Feta-Käse würfeln.

5. Für die Vinaigrette Salz, Zucker, Pfeffer und Senf

mit dem Essig verrühren und dann die anderen Öle und das aufgefangene Öl der getrockneten Tomaten untermischen.

6. Nudeln, Vinaigrette und Oliven in einer Servierschüssel mischen, Rucola vorsichtig unterheben, abdecken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Hinweise:

Ein Party-Salat für das kalte Buffet.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Partygerichte, kaltes Buffet, vegetarisch, mediterran

Rezeptanregung: Zeitschrift Brigitte Nr. 1 von 2004, S. 182

Anpassung: Kerstin
Foto: Walter
Stand 16.01.2023