

Nudelsalat Rezepte

Nudelsalat Mit getrockneten Tomaten Und Feta

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Feta, Nudeln, Pikant, Salat, Tomaten

500 g Nudeln	4 Essl. Tomatenmark
100 g getrocknete in Öl eingelegt Tomaten	4 Essl. Sherryessig
100 g schwarze Oliven ohne Stein	1/8 Liter Öl
2 Knoblauchzehen	250 g Feta - Käse frische Salbeiblätter

Die Nudeln bissfest in reichlich Salzwasser kochen und gut abspülen.

Die getrockneten Tomaten und die Oliven klein schneiden oder hacken.

Die gequetschten Knoblauchzehen mit dem Tomatenmark und dem Essig verrühren, 2 El. Wasser und 10 El. Öl hinzufügen, salzen und pfeffern und alles noch mal verrühren.

Die Nudeln mit dem zerbröselten Feta, den Tomaten und den Oliven vermischen, die Sauce untermischen und den Salat mind. 2 Stunden ziehen lassen.

Salbeiblätter in Öl kurz anbraten und drüberstreuen.