



Kritharaki Salat

Das brauchst du dafür:

- 250 g Kritharaki
- 1 EL Basilikum Öl
- 1 Gurke
- 1 rote Paprika
- 250 g Cherry-Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 60 g dunkle Oliven
- 200 g Feta

Dressing:

- 3 TL Toskana
- 3 EL Griechisches Olivenöl
- 2 EL Griechisches Olivenöl Zitrone
- 2 TL Italienisches Genuss Salz
- 3 EL Dunkle Tomaten Creme

So wird's gemacht:

- Kritharaki nach Packungsanleitung kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. So garen sie nicht weiter und bleiben bissfest für den Salat. Danach mit Basilikum Öl vermengen und etwas abkühlen lassen.
- Währenddessen die restlichen Zutaten vorbereiten: Gurke, Paprika, die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Den Feta in Würfel schneiden.
- Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden.
- Die Oliven abtropfen lassen und ggf. halbieren
- Alles in eine Schüssel geben. Die abgetropften und grob abgekühlten Kritharaki dazu geben
- Für das Dressing Toskana mit der doppelten Menge an Wasser verrühren und 5 Min. quellen lassen anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und über den Salat gießen . Alles gut vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen,
- Vor dem Servieren noch einmal leicht vermengen