

SCHAUT

.....
SPIRELLISALAT
„GRIECHISCHE
ART“
.....

ZUTATEN

.....
500g Schauts Frischei Spirelli

1 Glas grüne Oliven

150 ml Gemüsebrühe
z.B. 7er Lei

5 EL italienisches Olivenöl

5 EL Balsamicoessig (hell)

ca. 2 EL schwäbisches
Albkräutersalz

ca. 1 EL Pfeffer

1 kleiner Bund
Frühlingszwiebeln

2 rote und 1 gelbe Paprika

1 Packung Fetakäse

ZUBEREITUNG

Dauer: ca. 20 Minuten

Schauts Frischei Spirelli in sprudelndem gesalzenem Wasser bissfest abkochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Nebenbei bereits

- Frühlingszwiebeln waschen und schneiden
- Paprika waschen und in Würfel schneiden
- Oliven 1x durchschneiden
- Fetakäse zerkleinern

Die Nudeln in eine Schüssel geben, Gemüsebrühe, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer darüber geben.

Die Frühlingszwiebeln, den Paprika und die Oliven untermischen.

Danach den Fetakäse dazu geben und eventuell nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp:

Gerne kann der Salat nach Belieben noch mit Knoblauch und/oder Peperoni verfeinert werden.

