



Kritharaki Feta Salat

Kritharaki Feta Salat

250 g Liakada Kritharaki

200 g Feta

1 kleine Gurke

250 g Kirschtomaten

1 rote Paprika

1 kleine rote Zwiebel

1 Handvoll Liakada Bio Kalamata Oliven entsteint

1 Bündel frische Petersilie

frische Minze (optional)

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Für das Dressing:

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel frischer Zitronensaft

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Teelöffel Maitre Marcel Bio Dijon-Senf

Salz & Pfeffer

kleine Knoblauchzehe, fein gehackt (optional)

Kritharaki Feta Salat

1.

Kritharaki nach Packungsanleitung kochen, abgießen und abkühlen lassen.

Gurke würfeln, Tomaten halbieren, Paprika klein schneiden und Zwiebel sowie Kräuter fein hacken. Feta grob zerbröseln und Oliven in Scheiben schneiden.

Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren, bis es leicht cremig ist.

Kritharaki mit Gemüse, Oliven, Kräutern und Feta mischen, Dressing darüber geben und gut unterheben.
Mind. 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.