



Nudelsalat mit gegrillter Paprika

ARBEITSZEIT
ca. 35 Minuten

KOCH-/BACKZEIT
ca. 5 Minuten

PORTIONEN
4



ZUTATEN

- 250 g Nudeln
- 2-3 Paprika
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Zwiebeln, rot
- 200 g Feta
- 100 g Weiße Bohnen, Dose
- 1 Chilischote, rot
- 50 g Salat, klein geschnitten
- 50 g Pinienkerne
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Honig
- Pfeffer
- 8 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Nudeln kochen und abkühlen lassen.

Paprika waschen, entkernen und vierteln. Leicht salzen, zuckern und in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 3 min. grillen.

Zwiebeln schälen, in dicke Ringe schneiden und ebenfalls 2 min. grillen.

Feta abtropfen lassen und würfeln.

Bohnen ebenfalls abtropfen lassen.

Chili waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden.

Den Salat waschen, trocknen und grob zerkleinern.

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.

Basilikum waschen, trocknen und die Blätter grob zerzupfen.

Essig, Honig, Salz, Chili und Pfeffer vermengen und Öl unterrühren.

Alle Zutaten mischen und 4 Stunden ziehen lassen.

30 min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Wir wünschen einen guten Appetit!