
Typ: Salat

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Als Gewürz könnte sich Meerrettich gut machen.

Der Salat schmeckte am folgenden Tag eigentlich besser als am gleichen Abend.
Idee: Die gekochten Nudeln mit allen Zutaten außer den grünen Blättern anmachen, über Nacht ziehen lassen und den Feldsalat und Ruccola erst kurz vor dem Essen dazu geben. Mit Salz abschmecken.

Zutaten: für 4 Portionen

250 Gramm Kritharaki-Nudeln (kleine Nudeln in Reisform)
Salz
5 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 EL Sherry-Essig
frisch gemahlener Pfeffer
200 Gramm rote Bete (vorgekocht, vakuumverpackt)
200 Gramm Feta-Schafkäse
1 Bund Salbei
100 Gramm Feldsalat
100 Gramm Rauke
1 Limette

Rezept: Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. In ein Sieb geben, kurz abspülen, etwas abtropfen lassen und mit 2 EL Olivenöl, 1 TL Honig und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Rote Bete in Spalten schneiden. Schafkäse mit den Händen in kleinere Stücke zerbröseln. Salbei abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Salbeiblätter in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Feldsalat und Rauke putzen, abspülen und trocken schütteln. Salatblätter, Nudeln, rote Bete, Schafkäse und Salbei auf einer Platte anrichten. Mit Pfeffer, restlichem Olivenöl und Honig würzen. Limette in dünne Spalten schneiden und dazu servieren.