



## Kritharakinudeln mit Schafskäse und Oliven

### Zutaten für vier Personen

220 g Kritharakinudeln  
1 ½ EL Essig  
160 g Fetakäse  
½ Salatgurke gewürfelt  
1 TL Honig  
120 g ansautierte Paprikawürfel (bunt)  
80 g Scheiben vom Staudensellerie  
12 schwarze Oliven  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL gemahlener Kardamom  
¼ Bund frische Minze  
3 EL Obstessig  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
70 g gemischte Salatblätter  
Salz, Pfeffer  
4 Minzekrönchen

### Zubereitung (circa 20 Minuten)

Nudeln in sprudelndem Salzwasser mit einem Schuss Essig auf den Biss kochen, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Obstessig mit Honig, Zitronensaft, Olivenöl und gehackter Minze gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurken-, Paprika- und Fetakäsewürfel, halbierte Oliven und Staudensellerie mit Marinade gut vermengen. Nudeln unterheben und mit Kreuzkümmel und Kardamom nachwürzen. Tiefe Teller mit gesäuberten gemischten Salatblättern als Bett auslegen. Nudelsalat darauf anhäufeln und mit Minze garnieren.

### Nährwert pro Portion

317 kcal – 22 g Fett - 11 g Eiweiß – 19 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

**Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.**