

mediterraner Nudelsalat

Veganer Nudelsalat, der weiter variiert werden kann. Auch sehr lecker mit Feta, der durch die Menschen einfach extra mit drüber gestreut werden kann.

Material

für ca. 15 Portionen

- 500g Nudeln (trocken) - ein Paket (Faffalle oder ähnliches)
- 2 Paprika
- 500g Mini-Tomaten alternativ 2 „normale“ Tomaten
- 500g grüner Salat (Rucola oder Feldsalat)
- 1 kleine Zwiebel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Kräuter zum würzen
- 150g Feta (extra für Menschen, die mögen)

Bei Wunsch außerdem

- ca. 150g Oliven
- 2-3 getrocknete Tomaten
- 1 normale Zucchini
- 150g Champignons

Zubereitung

- Nudeln kochen, nach dem abgießen mit etwas Öl mischen und abkühlen lassen
- Paprika, Tomaten, Zwiebel klein schneiden (gerne auch Oliven und getrocknete Tomaten) und unter die Nudeln mischen
- Salat bei Bedarf waschen und putzen und unter die Nudeln mischen
- nach Wunsch Champignons und Zucchini klein schneiden und anbraten
- Salat mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Kräutern würzen (Achtung der Salat soll nicht in Olivenöl schwimmen, also evtl etwas vorsichtig dosieren)
- Feta klein schneiden und daneben stellen für Menschen die das gut finden

From:

<https://wiki.stura.tu-dresden.de/> - **StuRa-Wiki**

Permanent link:

<https://wiki.stura.tu-dresden.de/doku.php?id=allgemein:rezepte:vegan:nudelsalat>

Last update: **2022/07/20 14:26**

