



Mediterraner Pastasalat

Farfalle und Conciglie sind von ihrer Form her gute Saucenfänger und daher gut für einen Pastasalat geeignet. Beide haben ungefähr die gleiche Kochzeit und können zusammen gekocht werden. Oliven und eingelegte Tomaten geben dem Salat zusammen mit Zwiebel eine schöne Würze. Ein sommerlicher Salat der sehr gut zu Grilladen passt.

Zutaten (2 Portionen)

180g Pasta (Farfalle und Conciglie)
3-4 eingelegte Tomaten
8 schwarze Oliven
1 kleine Zwiebel, ca. 30g
40g Feta
1 kleine handvoll glatte Petersilie
4El Olivenöl
2El weisser Balsamico
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Farfalle und Conciglie zusammen in Salzwasser gut gar kochen, abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen, dabei etwas rütteln. Sogleich mit etwas Olivenöl vermischen, damit die Pasta nicht zusammenklebt.

Eingelegte Tomaten zu kleinen Stücken schneiden. Oliven entsteinen und klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Feta zu kleinen Stücken schneiden. Petersilie eher grob hacken.

Olivenöl und Balsamico vermischen, Oliven, Tomaten, Zwiebel, Petersilie und Feta zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta zugeben und

vermischen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen und allenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



