

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Griechischer Nudelsalat

Zutaten für 4 bis 6 Portionen:

500 g	griechische Nudeln (Kritharaki)
3	Paprikaschoten (gelb, rot und grün)
4 EL	Honig
1 EL	Salz
3/4 EL	Curry
1	Tasse warmes Wasser
1	Tasse Kräuternessig (z.B. von Kühne)
1/2	Tasse Zucker
1/2	Tasse Sonnenblumenöl
	gekörnte Brühe
	Salz, Pfeffer
	Petersilie und Schnittlauch

Mal ein Nudelsalat
ohne Mayo.
Er ist vegetarisch, würzig
und passt als Snack,
Grillbeilage oder zu einer
entspannten Party.



Achtung: Der Nudelsalat sollte über Nacht ziehen!

Zubereitung:

- 1** Die Nudeln mit der gekörnten Brühe und etwas Salz garen. Währenddessen das Dressing aus Honig, 1 EL Salz, dem Wasser, Essig, Zucker, Curry und Öl zubereiten.
- 2** Die Nudeln abgießen und noch warm mit dem Dressing übergießen und vermengen. Über Nacht ziehen lassen.
- 3** Am nächsten Tag die Paprikaschoten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter fein hacken.
- 4** Alles mit den Nudeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Salat schmeckt zimmerwarm am besten. Nun kann geschlemmt werden!