

Kritharaki-Salat mit Paprika

Zutaten für 1 große Schüssel

- 500 g Kritharaki
- 3 Paprika (je eine rote, gelbe und grüne)
- Mais (eine kleine Dose)
- 3 Lauchzwiebeln

Für das Kritharaki Salat Dressing:

- 50 ml Olivenöl
- 130 ml Balsamico-Essig (weiß)
- 130 ml Wasser
- 70 g Zucker
- 2 EL Currypulver
- 1 EL Salz
- 1 EL Thymian



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kritharaki Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bis sie bissfest sind. Gieße sie ab und gib sie in eine Schüssel.
2. Verrühre Essig, Wasser, Zucker, Olivenöl, Curry, Salz und Thymian zu einem Kritharaki Salat Dressing.
3. Wasche die Paprika und die Lauchzwiebeln. Schneide sie in kleine Würfel bzw. Ringe und mische sie mit dem Mais.

4. Verrühre die Kritharaki Nudeln mit dem Dressing.
5. Mische dann Paprika, Mais und Lauchzwiebeln unter.
6. Stelle den Kritharaki-Salat zum Durchziehen in den Kühlschrank. Dort sollte er mindestens 4 Stunden bleiben. Seinen optimalen Geschmack hat er am nächsten Tag.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

