

Ungarischer Nudelsalat



Zutaten

250 g Nudeln
1 Chilischote
150 g Feta-Käse
80 g Oliven, schwarze ohne Stein
120 g Paprikawurst (Salami)
2 Peperoni, rote & gelbe
1 mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen

Für die Sauce:

4 EL Rotweinessig
6 EL Öl
1 EL Honig
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer

Nudeln bissfest garen und abgießen.

Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
Feta zerbröseln, Oliven halbieren.

Salami würfeln, Peperoni putzen, waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch in feine Stücke schneiden.

Alle Zutaten für die Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Über den Salat geben und gut vermengen und gut durchziehen lassen.

Je nach Geschmack kann statt Paprikasalami auch normale oder Spanische Salami genommen werden.

Kleiner Tipp: je länger der Salat durchzieht umso kräftiger wird er.