

# Bunter Kritharaki - Salat

## Zutaten:

250 g Kritharakinudeln (kleine griechische Nudeln)  
3 Paprika (bunte Mischung)  
1 Zucchini  
250 g Cherry - Tomaten  
300 g grüne Bohnen  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Remoulade  
Salz, Pfeffer, Öl

## Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser mit etwas Öl al dente kochen.
- Bohnen in Stücke (3 cm) schneiden.
- Danach in kochendem Salzwasser 3 - 5 Minuten blanchieren.
- Blanchierte Bohnen mit kaltem Wasser erschrecken.
- Zucchini und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Tomaten vierteln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Zucchini zugeben und anbraten.
- Nudeln abschütten und mit kaltem Wasser erschrecken.
- Gemüse und Nudeln vermischen.
- Remoulade und 2 EL Öl untermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.