

Nudelsalat mit Palmkohl

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Salat:

200 g Nudeln, z.B. Fusilli

ca. 250g Schwarzkohl

ca. 150g eingelegte getrocknete Tomaten samt Öl

1 große Zwiebel

80 g Feta

Salz, Pfeffer

Zutaten für das Dressing:

2 EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, gepresst

frische Kräuter nach Geschmack

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln nach Anweisung kochen, abtropfen und auskühlen lassen. Den Kohl waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen (das Öl auffangen) und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Feta würfeln. 2 EL des Tomatenöls in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Kohl und die Tomaten zugeben und etwa 8 Minuten garen, bis der Kohl zusammenfällt. Nudeln, Kohl und Feta in einer Schüssel mischen. Aus dem restlichen Tomatenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen und über den Salat geben.

*Guten
Appetit!*

