



Rucolasalat mit Chifferi, Oliven, Feta und Tomaten

Der reichhaltige Salatteller schmeckt mit dem Feta, den Oliven und dem Rucola ganz nach mediterraner Küche. Es ist ein kräftiger Salat, nicht nur geschmacklich, mit der Zugabe von etwas Pasta ist er auch recht nahrhaft. Chifferi rigate sind dazu gut geeignet, die kurzen, gerippten Hörnli mit grossem Querschnitt nehmen die Sauce sehr gut auf.

Tipp: Pikant marinierte Oliven, wie man sie im Italienerladen findet, geben dem Salat etwas Pepp.

Zutaten (pro Portion)

2	handvoll Rucola
40g	Chifferi rigate
3	Picadilly-Tomaten
40g	Feta
ca. 10	pikante Oliven

Sauce:

3El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
1	Knoblauchzehe (gepresst)
15g	Zwiebel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Chifferi in Salzwasser gar kochen, abgiessen und auskühlen lassen.

Zwiebel zu kurzen Streifchen schneiden. Alle Zutaten für die Sauce vermischen.

Feta zu Würfeln schneiden und mit 1El Salatsauce vermischen.

Tomaten klein würfeln, grosse Rucolablätter auseinander zupfen, zusammen mit den Chifferi mit der Sauce vermischen. Auf einem Teller anrichten, Feta, Oliven und ein paar Tomatenwürfel darauf verteilen.



