

Rezept

# Griechischer Kritharáki-Nudel-Salat

Ein Rezept von Griechischer Kritharáki-Nudel-Salat, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Kritharáki-Nudeln	<b>2</b> Fenchelknollen (ca. 500 g)
<b>1 EL</b> Butter	<b>4 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>3</b> Tomaten	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Schalotten	<b>3</b> Stängel Petersilie
<b>50 ml</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Honig
<b>1</b> unbehandelte Zitrone	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung gar kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

---

2. Den Fenchel waschen, halbieren, Strünke entfernen. Das Grün aufbewahren. Fenchel in schmale Streifen schneiden. Die Butter erhitzen, den Fenchel darin in ca. 6-8 Min. glasig braten. Den Fenchel mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft würzen.

---

3. Die Tomaten waschen, entkernen und die Stielansätze entfernen. Fruchtfleisch würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen mit dem Fenchelgrün fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mischen.

---

4. Olivenöl mit restlichem Zitronensaft und dem Honig verrühren, salzen und pfeffern. Zitrone in sehr feine Scheiben schneiden und mit dem Dressing unter den Salat heben. Alles 30 Min. durchziehen lassen, noch einmal abschmecken. Die Zitronenscheiben nach Belieben mitessen.