

## Rezept

# Griechischer Reissudelsalat

Ein Rezept von Griechischer Reissudelsalat, am 02.10.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> kleine Suppennudeln, z. B. griechische Kritharaki-Reissudeln	Salz
<b>1 TL</b> scharfer Senf	<b>2 EL</b> Balsamico bianco oder milder Weißweinessig
<b>4 EL</b> Olivenöl	Pfeffer
<b>1/2</b> dünne Lauchstange	<b>150 g</b> kleine Datteltomaten
<b>1</b> kleines Bund Petersilie	<b>1</b> kleine Bio-Gärtnergurke
<b>1 Dose</b> Thunfisch in Olivenöl (Abtropfgewicht 105 g)	<b>2 EL</b> grüne Oliven ohne Stein

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.

---

2. Inzwischen Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und Öl in einer großen Schüssel verrühren. Die Tomaten waschen, halbieren und leicht salzen. Den Lauch putzen, waschen und fein würfeln. Die Gurke waschen, putzen, halbieren, entkernen und würfeln.

---

3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen zusammen mit den Oliven fein hacken. Alles in die Schüssel geben.

---

4. Die Nudeln abgießen, kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel zerzupfen und mit den Nudeln und allen anderen Zutaten vermischen. Den Salat 1 Std. ziehen lassen und servieren.