



Schneller Nudelsalat

Zutaten für 6 bis 8 Personen:

2 kleine Landgurken (in kleine Würfel geschnitten)
 500 g Nudeln Eurer Wahl
 2 Minzzweige (Blätter abgezupft und fein gehackt)
 1 gute Handvoll Cashewkerne (grob gehackt)
 200 g Cocktailtomaten (in Viertel geschnitten)
 3 Lauchzwiebeln (in feine Scheiben geschnitten)
 200 g Feta (in kleine Würfel geschnitten)
 2 EL TK-Petersilie oder gehackte, frische Petersilie

Für das Dressing:

5 bis 6 EL Weißweinessig
 7 bis 8 EL Olivenöl
 2 EL Balsamicocreme
 2 EL Senf, 2 EL Honig
 1 Schuss Tabasco (je nach Geschmack)
 2 EL Orangensaft
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kocht zuerst die Nudeln nach Packungsanweisung, damit diese dann in Ruhe abkühlen können.
2. Währenddessen könnt Ihr das Dressing anrühren. Hierfür mischt Ihr einfach alle Zutaten in einer kleinen Schüssel zusammen und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Stellt das Dressing beiseite.
3. Nun gebt Ihr das gesamte Gemüse inklusive dem Feta in eine große Schüssel und mischt einmal alles gut durch. Anschließend gebt Ihr die abgekühlten Nudeln und das Dressing hinzu. Vermengt alles gut miteinander und lasst den Nudelsalat am besten für 1 bis 2 Stunden durchziehen. Dann schmeckt er am besten.