



Fregola-Sarda-Sommersalat

Zutaten:

- 250 g Fregola-Sarda (sardinische Pasta)
- 50 ml Olivenöl
- 3 kleine Paprika (rot, grün, gelb) - kleinwürfelig geschnitten
- 1 Stk. Schalotte od. Frühlingszwiebel - kleinwürfelig geschnitten
- 80 g Feta (vegan) - kleinwürfelig geschnitten
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 EL Ahornsirup
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Basilikum, Liebstöckel, Thymian,

Zubereitung:

1. Fregola-Sarda in reichlich Salzwasser bissfest kochen - abseihen - mit Olivenöl gut mischen
2. restliche Zutaten untermischen und mind. 30 Minuten ziehen lassen
3. vor dem Servieren nochmals abschmecken