

Kithiraki Salat

[Salate](#)



- 250 g Khithiraki Nudeln
- 1 Salatgurke
- 100 g Schmand
- 100 g Schafskäse
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2- 3 TL Kräuterfreude
- 1 TL Meersalz
- 50 g Joghurt

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.

Gurke halbieren und entkernen, mit dem [kleinem Küchenhobel](#), Stufe 1 in Scheiben hobeln.

Knoblauch mit der [Knoblauchpresse](#) zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Schmand, Joghurt, Kräuterfreude und Olivenöl hinzufügen und 5 Min. ziehen lassen.

Die Mischung mit den Gurken und Nudeln vermischen und mit zerbröselten Schafskäse bestreuen.

Mit Meersalz abschmecken.

Gerne kann man Paprika, Tomate, Zucchini hinzufügen.