

# Mediterrán tésztasaláta



- előkészület: 25 perc

## hozzávalók 4 főre

- 40 dkg orsótészta
- 2 db paradicsom
- 1 sárgarépa
- 20 dkg mozzarella
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 fej lilahagyma
- fél deci olívaolaj
- 1 marék friss oregánó

## elkészítés

1. Sós vízben kifőzzük a tésztát, előírás szerint.
2. Közben egy keverőtálba beleöntjük az olajat, hozzáadjuk a préselt fokhagymát és az apróra vágott lilahagymát.
3. A paradicsomot meghámozzuk, és magvaitól megszabadítjuk, és apróra vágjuk, majd a répát is felcsikozzuk (vékonyra).
4. Ha a tészta majdnem kész, leszűrjük, a keverőtálba tartalmához öntjük és az egészet jól összekeverjük.
5. Rádobjuk a paradicsomot, a kockára vágott mozzarellát és a répát is.
6. Keverjük, és ha kell még, olajjal, sóval, borssal ízesítem.
7. A végén meghintjük az apróra vágott oregánóval
8. Lehűtve tálaljuk.