



## Herbed Tomato Pasta Salad

**Prep time:** 20 min  
**Total time:** 20 min  
**Makes 6 servings**

Everyone loves a classic pasta salad, whether for a picnic, a backyard barbecue, or an easy weeknight side dish and this zesty Greek-inspired version is no exception!

### What do I need?

- 2-½ cups** rotini pasta, uncooked
- ⅓ cup** Kraft Feta and Oregano Dressing
- ⅓ cup** Miracle Whip Original Spread
- 2 tbsp** chopped fresh dill
- 1 cup** sliced mini cucumbers
- 2 cups** cherry or grape tomatoes, halved
- ½ cup** thinly sliced red onion
- ½ cup** pitted kalamata olives

### How do I make it?

1. Cook pasta in large saucepan as directed on package, omitting salt; drain. Rinse with cold water; drain well.
2. Place pasta in large bowl. Add dressing, *Miracle Whip* and dill.
3. Add cucumbers, tomatoes, red onions and olives; mix lightly.

**Make-Ahead:** Reserve ½ cup of the pasta cooking liquid before draining; let cool. Follow first 2 steps as directed. Cover and refrigerate salad and reserved cooking liquid for up to 1 day. Add vegetables, olives and enough of the reserved cooking liquid to loosen the salad to your desired consistency before serving.





## Salade de pâtes aux tomates et aux herbes

**Durée de préparation :** 20 min  
**Durée totale :** 20 min  
**Donne 6 portions**

Tout le monde aime les salades de pâtes classiques, que ce soit pour un pique-nique, un BBQ ou un plat d'accompagnement facile à préparer le soir. Cette version piquante d'inspiration grecque ne déroge pas à la règle!

### Ingrédients nécessaires :

- 2 ½ tasses** de pâtes rotini, non cuites
- ½ tasse** de vinaigrette féta et origan *Kraft*
- ½ tasse** de tartinade *Miracle Whip* originale
- 2 c.** à soupe d'aneth frais haché
- 1 tasse** de mini-concombres tranchés
- 2 tasses** de tomates cerises, coupées en deux
- ½ tasse** d'oignons rouges émincés
- ½ tasse** d'olives Kalamata dénoyautées

### Comment le préparer?

- 1.** Cuire les pâtes dans une grande casserole comme indiqué sur l'emballage, en omettant le sel; égoutter. Rincer à l'eau froide; bien égoutter.
- 2.** Placer les pâtes dans un grand bol. Ajouter la vinaigrette, la *Miracle Whip* et l'aneth.
- 3.** Ajouter les concombres, les tomates, les oignons rouges et les olives; mélanger légèrement.

**À faire d'avance :** Réserver ½ tasse du liquide des pâtes avant de les égoutter; laisser reposer. Suivre les 2 premières étapes comme indiqué. Couvrir et réfrigérer la salade et le liquide des pâtes réservé jusqu'à 1 jour. Ajouter les légumes, les olives et une quantité suffisante du liquide de cuisson réservé pour détendre la salade jusqu'à la consistance désirée avant de servir.

