

Klassischer Nudelsalat

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Guiz	
Mais aus der Dose	300 g
Gewürzgurken	4 St.
Fusilli	500 g
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Mayonnaise	150 g
Joghurt, natur	100 g
Senf	1 TL
Essig	3 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	20 g
Schalotten	1 St.
Kochschinken	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Sieb

- 1. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser zum Kochen bringen. Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Gewürzgurken abtropfen, Enden entfernen und grob würfeln. Nudeln ins kochende Wasser geben und für ca. 10 Min. bissfest garen. Die letzten 3 Min. der Kochzeit die gefrorenen Erbsen zu den Nudeln geben. Zusammen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
- 2. In einer Schüssel Mayonnaise, Joghurt, Senf und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Kochschinken halbieren und in Streifen schneiden.
- 3. Alles in der Schüssel mit dem Dressing vermengen und ggf. abschmecken. Klassischen Nudelsalat bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Nudelsalat lässt sich super vorbereiten und eignet sich deshalb besonders gut für Geburtstage oder Grillabende im Sommer.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	895 kcal
Kohlenhydrate	115 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g