



Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst und Erbsen

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Fusilli 500 g

Zwiebeln, rot 1 St.

Gewürzgurken 150 g

Erbsen aus der Dose 140 g

Petersilie, frisch 20 g

Fleischwurst am Stück 0.25 St.

Mayonnaise 150 g

Joghurt, natur 200 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Rosenpaprika 0.5 TL

Balsamicoessig, hell 3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln ca. 11 Min. bissfest kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel halbieren und schälen. Gewürzgurken und Erbsen in ein Sieb abgießen. In den Mixbehälter Zwiebel und Gewürzgurken geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
3. In den Mixbehälter Petersilie geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Fleischwurst zugeben, 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern und zu der Zwiebel-Gurken-Mischung umfüllen.
4. In den Mixbehälter Mayonnaise, Joghurt, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Essig geben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen.
5. In der Schüssel Nudeln, Dressing und Gemüse vermengen. Klassischen Nudelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lass dem Salat noch etwas Zeit zum Durchziehen nach der Zubereitung.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	923 kcal
Kohlenhydrate	111 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	40 g