

## Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst und Erbsen

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





## 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

- 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