



# 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