

Kochen mit Klaus

Allgäuer Nudelsalat

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 250 g Hörnchennudeln, 120 g TK-Erbesen, Salz, Pfeffer, 1 rote Zwiebel
- 500 g Lyoner am Stück, 300 g Emmentaler, 3-4 große Gewürzgurken,
- 2 Möhren, 100 g Mayonnaise, 100 g Salatcreme, 1 Ei, 200 g Schmand
- 2-3 EL Essig, 2 EL Olivenöl, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Ei hart kochen u. längs vierteln. Lyoner, Gurken u. Käse klein würfeln Zwiebel fein hacken. Möhre schälen u. in kleine Würfel schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten, 8 Min vor Garende Möhren u. nach 3 Min. die TK-Erbesen zugeben, alles abgießen.



2. Nudeln mit Erbsen, Möhren, Lyoner, Käse, Gurken u. Zwiebeln in eine große Salatschüssel geben u. vermischen. Kräuter unterheben.



3. Dressing aus Mayo, Salatcreme, 3 EL Gurkenwasser, Schmand, Essig, Öl, Salz u. Pfeffer mischen. Dressing unter den Salat heben u. 2 Std. ziehen lassen. Mit Eiervierteln u. Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Einfach mit Bier beim Grillen genießen!



Erstellt von Klaus am 06.04.2014