

Kochen mit Klaus

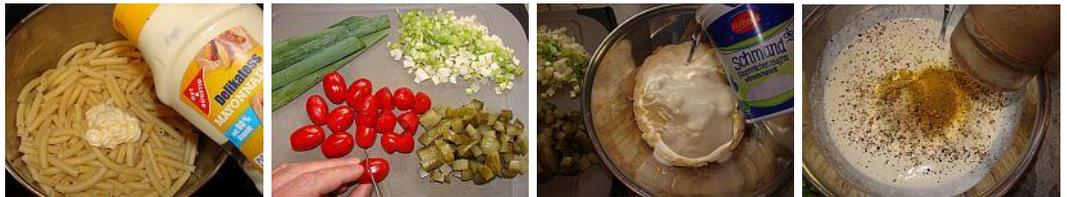
Bunter Nudelsalat mit Ei

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 190 g Maccheroni kurz, 2 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, Zucker, Curry
- 12 Cherry-Tomaten, 2 Essiggurken, 3 EL Gurkenwasser, 1 TL Senf,
- 100 g Schmand, 1 Dose Erbsen-Möhren, 3 hart gekochte Eier,
- 180 g Mayo, 1 TL Gemüsebrühe, Petersilie

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe kochen, abgießen, abtropfen lassen, mit 2 EL Mayo vermengen u. im Topf abkühlen lassen. Gemüse putzen. Lauchzwiebelweiß, Gurken klein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Tomaten halbieren, Erbsen-Möhren abgießen.



2. Mayo, Schmand, Gurkenwasser mit Salz, Pfeffer, Zucker, 1 TL Curry, Senf u. Brühe verrühren. Zwiebel- u. Gurkenwürfel unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Dressing kühl 20 Min. ziehen lassen.



3. Nudeln, Tomaten, Erbsen-Möhren (Möhren evtl. kleiner schneiden) u. Lauchgrün in einer Schüssel vermengen. Eier pellen, 2 klein würfeln, das Übrige längs in Viertel schneiden. Das Dressing mit den Eierwürfeln unter die Nudeln heben. Bis zum Servieren kühl stellen. Nudelsalat final mit Salz u. Pfeffer abschmecken, in eine Servierschüssel geben, mit Eiervierteln u. Petersilie garniert servieren.



Tipps des Chaoten: Als Grill-Beilage genießen.

