

Kochen mit Klaus

Bunter Nudelsalat mit Käse

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 Ei, 250 g Spiralnudeln, 1 rote Zwiebel, 150 g Kirschtomaten,
- 4 große Gewürzgurken, 250 g Gouda, 1 kleine Dose Erbsen/Möhren,
- 200 g Salatcreme, 300 g Joghurt, 2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft,
- Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Ei hart kochen u. längs vierteln. Käse würfeln. Einige Ringe zur Garnierung von der Zwiebel abschneiden, Rest u. Gurken fein würfeln. Nudeln nach Angabe garen, abgießen. Tomaten halbieren.



2. Erbsen/Möhren abgießen u. mit Nudeln, Käse, Gurken, Tomaten u. Zwiebeln in eine große Salatschüssel geben u. vermischen.



3. Dressing aus Salatcreme, 3 EL Gurkenwasser, Joghurt, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern vermengen. 2 Std. ziehen lassen. Mit Ei, Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Beim Grillen genießen!

