Kochen mit Klausi

Farfalle-Gemüse-Salat mit Wurst

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 250 g Farfalle, je 1 rote & weiße Zwiebel, 1 Lauchzwiebel, 2 TL Senf,
- 350 g Zucchini, 250 g Paprika-Mix, 15 Cherrytomaten, 150 g Joghurt,
- 250 g Geflügelfleischwurst, 5 EL Mayonnaise, 2 EL weißer Balsamico
- 4 EL Ketchup, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, gerebelter Rosmarin,
- Thymian, Majoran & Oregano,1 EL TK-Petersilie, ¼ Kästchen Kresse

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe garen, abkühlen lassen. Gemüse putzen. Von jeder Zwiebel einige Ringe abschneiden, übrige mit Lauchzwiebelweiß fein, Paprika u. Zucchini klein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe, Wurst in Stifte schneiden. Tomaten halbieren.

2. Zucchini in 4 EL Öl weich braten, Paprika kurz mitbraten. Salzen, pfeffern, gerebelte Kräuter unterrühren u. abkühlen lassen. Joghurt, Mayo, Senf, Balsamico, 5 EL Olivenöl, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zucker u. Petersilie verrühren. Wurst unterheben u. 60 Min. ziehen lassen.

3. Gemüse in einer großen Schüssel unter die Nudeln heben, Dressing u. Tomaten unterrühren. Alles in eine Servierschüssel geben, mit Zwiebelringen u. Kresse garnieren.

Tipp des Chaoten: Mit frischem Basilikum garniert servieren!

Erstellt von Klausi am 26.08.2017