

Kochen mit Klaus

Farfalle-Nudelsalat mit Schinken & Käse

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 200 g Farfalle-Pasta, 2 Lauchzwiebeln, 1 rote Zwiebel, Salz, Pfeffer,
- Zucker, Curry, 10 Datteltomaten, je 120 g Emmentaler & Schinken,
- je 1 kl. Dose Erbsen-Möhren & Erbsen, 3 Essiggurken, Petersilie,
- 3 EL Gurkenwasser, 180 g Mayo, 150 g Joghurt

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe kochen, abgießen, abtropfen lassen, mit 2 EL Mayo vermengen u. im Topf abkühlen lassen. Gemüse putzen. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest mit Lauchzwiebelweiß, Paprika u. Gurken klein, Käse u. Schinken mittel würfeln. Lauchgrün in Ringe schneiden. Tomaten halbieren. Erbsen-Möhren abgießen.



2. Mayo, Joghurt, Gurkenwasser, Salz, Pfeffer, Curry u. Zucker verrühren. Zwiebel- u. Gurkenwürfel unterheben u. Dressing kaltstellen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Nudeln, Erbsen-Möhren, $\frac{3}{4}$ Lauchgrün, Paprika in einer Schüssel vermengen. Dressing unter die Nudeln heben. Bis zum Servieren kühl stellen. Nudelsalat final mit Salz u. Pfeffer abschmecken, in eine Servierschüssel geben, mit Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Als Grill-Beilage genießen.

