

# Kochen mit Klaus

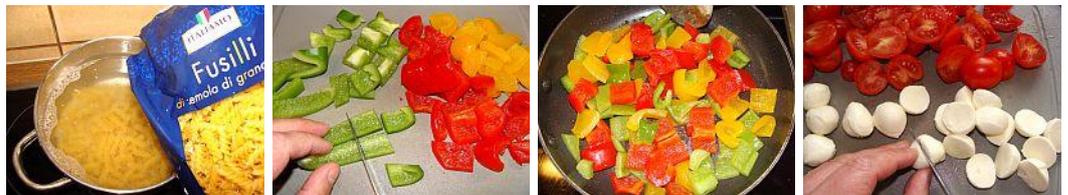
## Fusilli-Nudelsalat mit Mozzarella

**Zutaten: (Für 5 Personen)**

- 2 Eier, 200 g Spiralnudeln, 1 rote Zwiebel, 150 g Kirschtomaten, Salz,
- Pfeffer, 250 g Paprika-Mix, 1 kl. Dose Erbsen-Möhren, 300 g Joghurt,
- 100 g Salatcreme, Olivenöl, 2 TL Zitronensaft, Zucker, Basilikum
- 125 g Mozzarellakugeln, Pizza-Gewürz, Petersilie, Schnittlauch

**Zubereitung:**

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. abkühlen lassen. Eier hart kochen u. längs vierteln. Paprika würfeln, in heißem Olivenöl gar dünsten u. abkühlen lassen. Käse abgießen, abtrocknen u. halbieren. Einige Ringe von der Zwiebel abschneiden, Rest fein würfeln. Tomaten u. Mozzarellakugeln halbieren.



2. Dressing aus Salatcreme, Joghurt, Zwiebelwürfel, Zitronensaft, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern vermengen u. 2 Std. ziehen lassen.



3. Erbsen-Möhren abgießen u. mit Nudeln, Gemüse, Mozzarella, Tomaten u. Dressing in einer Schüssel vermischen, dann in eine Servierschale geben u. mit Ei, Zwiebelringen, Basilikum garnieren.



*Tipp des Chaoten: Beim Grillen genießen!*



Erstellt von Klaus am 28.08.2018