

Kochen mit Klaus

Klausis leichter Nudelsalat

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Hörnchen-Nudeln, je 1 weiße & rote Zwiebel, Salz, Pfeffer,
- 1 kl. Dose Erbsen, 200 g Fleischwurst, 200 g Emmentaler (Stück),
- 3 große Essiggurken, 500 ml Miracle Whip Balance, 5 EL Ketchup,
- Petersilie, Schnittlauch, Paprikapulver edelsüß, 1 hart gekochtes Ei,
- 150g Joghurt

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. kalt abspülen. Nudeln auskühlen lassen. Zwiebel fein würfeln u. in Butter andünsten.



2. Fleischwurst u. Käse, Gurken klein mittel würfeln. Erbsen abgießen. Alles mit den Zwiebeln unter die Nudeln heben.



3. Miracle Whip in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen den Ketchup u. 4 EL Gurkenwasser unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Kräutern würzen. Dressing unter die Nudeln heben u. abgedeckt über Nacht kühl stellen.



4. Ei schälen u. längs vierteln. Joghurt unter den Nudelsalat heben, final mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. mit den Eiertvierteln garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Eine Klasse Grillbeilage!



Erstellt von Klaus am 18.06.2023