

Kochen mit Klaus

Klausis Nudelsalat

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 300 g Spiralnudeln, 150 g TK-Erbesen, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- 325 g Fleischwurst, 300 g Gouda, 5 große Gewürzgurken, 4 Eier,
- 1 Dose Mandarinen, 1 kl Dose Mais, ½ Glas Paprikasalat, Petersilie,
- Schnittlauch, 100 g Mayonnaise, 100 g Salatcreme, 50 ml Sahne,
- 100 g Schmand, 1-2 TL Curry, 1 Pck. Salatdressing Joghurt-Kräuter

Zubereitung:

1. Eier hartkochen, auskühlen lassen u. pellen. Nudeln nach Angabe zubereiten, 5 Min vor Garende die TK-Erbesen zugeben u. abgießen. Ein paar Ringe von der Zwiebel schneiden, Rest fein würfeln. Gurken, Wurst, Käse u. 2 Eier klein würfeln. Übrige Eier vierteln.



2. Nudeln mit Erbsen, Wurst, Käse, Gurken, Zwiebeln u. Paprika in eine große Salatschüssel geben, mit dem Inhalt der Dosen vermischen (incl. Saft!). Dann die Kräuter unterheben.



3. Dressing aus Mayo, Salatcreme, Sahne, Schmand, Eiern, Dressing u. den Gewürzen mischen. Unter den Salat heben u. 2 Std. ziehen lassen. Mit Eiervierteln, Zwiebelringen u. evtl. Kirschtomaten garnieren.



Tipp des Chaoten: Einfach beim Grillen genießen!

