

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Balsamico-Dressing

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 150 g Spiralnudeln, 100 g TK-Erbsen, Salz, Pfeffer, 1 rote Zwiebel,
- 150 g Kirschtomaten, 150 g gek. Schinken, 3 Gewürzgurken,
- 1 kl. Dose Mais, 125 g Mozzarella-Mini, 6 EL Olivenöl, 2 TL br. Zucker
- 4 EL Balsamico, 1 Pck. Salat-Fix ital. Art, 1-2 EL TK-ital. Kräuter,
- gerebeltes Basilikum, Oregano, Majoran, Balsamico-Creme

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, 3 Min. vor Garende die Erbsen zugeben, abgießen. Nudeln mit 1 EL Öl vermengen u. abkühlen lassen.



2. Zwiebeln fein, Gewürzgurken klein würfeln. Zwiebeln mit Gurken, Fix, 3 EL Wasser, Balsamico, restl. Olivenöl u. TK-Kräutern in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken u. 1 Std. ziehen lassen.



3. Tomaten halbieren, Schinken in Streifen schneiden, Mozzarellakugeln halbieren u. salzen. Tomaten, Schinken, Käse u. Mais mit den Nudeln in eine große Salatschüssel geben. Das Dressing u. gereb. Kräuter gründlich unterheben. Mit Balsamico-Creme u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Eine tolle Grill-Beilage.

