

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Eier-Kräutercreme

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 4 Eier, 250 g kurze Nudeln, 100 g TK-Erbesen, Gemüsebrühe, Salz,
- 2 rote Zwiebeln, 4 Lauchzwiebeln, 1 rote Paprika, ½ Salatgurke,
- 130 g Salatcreme, 150 g Joghurt, Pfeffer, 3 EL Olivenöl,
- 1 Pck. Gartenkräuter, 2 EL TK-8-Kräuter, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Eier hart kochen, abschrecken, pellen, 2 Eier klein würfeln, übrige vierteln. Nudeln nach Angabe in kochender Gemüsebrühe zubereiten, 5 Min. vor Garende die Erbsen zugeben, abgießen (Brühe auffangen), mit 1 EL Öl vermengen u. abkühlen lassen.



2. Einige Ringe von der Zwiebel schneiden, Rest mit Lauchzwiebel weiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Gurke schälen u. längs halbieren, dann in Scheiben schneiden. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Salatcreme, Joghurt, Zwiebelwürfel, 2 EL Olivenöl u. 5 EL Brühe in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen, Eierwürfel unterheben



3. Lauchzwiebelgrün, Gurke u. Paprika mit den Nudeln in eine große Salatschüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Mit Eiervierteln, Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: *Lecker als Grillbeilage.*

