

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Gemüse

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 260 g Korkenziehernudeln, 1 Aubergine, 2 rote Paprika, Salz, Pfeffer,
- 2 rote Zwiebeln, 250 g br. Champignons, 1 kl. Dose Erbsen-Möhren,
- 500 ml Miracle Whip, Mediterrane Kräuter, Petersilie, Schnittlauch,
- 2 hart gekochte Eier, Olivenöl, 150 g Joghurt, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, kalt abspülen u. auskühlen lassen. Zwiebel u. Knoblauch fein, Paprika u. Aubergine mittel würfeln, Pilze in Spalten schneiden. Mit Zwiebeln u. Knoblauch in Olivenöl andünsten, salzen, pfeffern u. mit Kräutern würzen. Auskühlen lassen. Erbsen-Möhren abgießen.



2. Alles zusammen unter die Nudeln heben. Miracle Whip unterheben u. über Nacht kaltstellen.



3. Eier schälen u. längs vierteln. Joghurt unter den Nudelsalat heben, final mit Salz u. Pfeffer abschmecken, in eine Servierschüssel füllen u. mit den Eiervierteln u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Eine tolle Grillbeilage!

