

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Joghurt-Dressing

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 2 Eier, 200 g Große Gabelspaghetti, 1 rote Zwiebel, Salz, Pfeffer,
- 200 g Champignons, 150 g Kirschtomaten, 1 rote Paprika, Zucker,
- 1 kl. Dose Erbsen-Möhren, 300 g Joghurt, 100 g Salatcreme, Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft, Basilikum, 200 g Emmentaler, Pizza-Gewürz,
- Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. abkühlen lassen. Eier hart kochen u. längs vierteln. Gemüse putzen. Paprika würfeln, Pilze achteln, beides in heißem Olivenöl gar dünsten u. abkühlen lassen. Einige Ringe von der Zwiebel abschneiden, Rest fein würfeln.



2. Dressing aus Salatcreme, Joghurt, Zwiebelwürfel, Zitronensaft, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern vermengen u. 2 Std. ziehen lassen.



3. Käse in kleine Würfel schneiden, Tomaten halbieren. Erbsen-Möhren abgießen, mit Nudeln, Gemüse, Käse, Tomaten u. Dressing in einem Gefäß vermischen, dann in eine Servierschale geben u. mit Ei, Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: Zum Grillen als Beilage genießen!

